

GUAYABO PERUANO (GUAYABITA DEL PERÚ, GUAYABO CATTLEY, GUAYABO FRESA, GÜISARO, ARASÁ ROJO)

Psidium cattleianum

Myrtaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Se cree que el guayabo peruano es originario de las tierras bajas del este de Brasil. Esta especie tiene dos formas, el guayabo-fresa (*P. cattleianum*) y el guayabo Cattley amarillo (*P. cattleianum* var. *luridum*). Esta especie recibió su nombre de William Cattley, el horticultor inglés que fomentó su cultivo en Inglaterra a principios del siglo XIX.

Usos

La pulpa del guayabo peruano se come con frecuencia fresca recién sacada, con lamano, pero también es conocida como fuente de mermeladas y jaleas finas. El árbol se usa a menudo en paisajismo como un seto atractivo y comestible.

Nombres comunes

- Inglés
 - Cattley Guava
 - Purple Guava
 - Calcutta Guava
 - Strawberry Guava
 - Chinese Guava

Cultivo

El guayabo peruano es un arbusto o árbol pequeño a mediano de crecimiento bastante lento. El guayabo-fresa tiende a ser un arbusto compacto y espeso, que alcanza una altura promedio de 2 a 4 m (6.5 a 14 pies), mientras que la variedad de frutas amarillas tiene un hábito de crecimiento más erecto y abierto y puede alcanzar los 12 m (40 pies). Ambas variedades tienen hojas algo brillantes y coriáceas con flores blancas pequeñas y fragantes que tienen una forma inusualmente atractiva.

Esta especie es el miembro más resistente de la familia del guayabo; puede tolerar temperaturas de congelación de hasta -5.5° C (22° F) sin sufrir daños e incluso temperaturas más bajas durante períodos breves con daños mínimos. El guayabo peruano puede tolerar algunas inundaciones, sequías e incluso sal. Esta especie de guayabo prospera en suelos de piedra caliza y suelos pobres que apenas soportarían otros árboles frutales. El mantillo/mulch y el riego mejorarán el crecimiento de las plantas y la producción de frutas en sitios con poca humedad. La propagación es más a menudo por semilla que normalmente conserva sus propiedades fiel al tipo. El injerto es difícil debido a la delgada corteza de la guayaba. Se ha informado de que en ciertas áreas puede dar sombra a mucha vegetación nativa en los bosques tropicales y puede ser invasora

La cosecha y producción de semillas

En climas subtropicales estacionales como el que se encuentra en el sur de Florida, el guayabo peruano madura principalmente en junio-agosto con una cosecha más pequeña en noviembre-enero. Manipule las frutas con cuidado ya que pueden producir una mancha de color marrón oscuro en la ropa. Tienden a tener bastantes semillas, aunque hay algunos cultivares casi sin semillas.

Plagas y Enfermedades

El guayabo peruano tiene muy pocos problemas de plagas y enfermedades, ocasionalmente sin embargo sufre infestaciones de trips.

Cocina y Nutrición

La fruta tiene un sabor ácido dulce, parecido a la fresa, sin el almizcle de la guayaba común. Las frutas amarillas tienden a ser un poco más suaves. La fruta generalmente se come directamente con la mano, sin preparación, pero también se puede hacer en un excelente puré, base de bebida, ponche, almíbar e incluso vino. De acuerdo con *Fruits of Warm Climates* de Julia F. Morton, se puede hacer un delicioso puré cocinando 6 partes de guayabo fresa (quitar los cálices de la fruta primero) con 1 parte de agua y 2 partes de azúcar granulada y colarlo. El valor nutritivo de la fruta se limita principalmente a algo de niacina y grandes cantidades de ácido ascórbico.

Referencias

Morton, J. 1987. Guayaba. págs. 356–363. En: *Fruits of warm climates* (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=1804>