





# **AZEREIRO**

Prunus lusitanica

A espécie que leva consigo o nome de Portugal.

**PORTE** 

Arbóreo ou arbustivo.

PLANTAR No solo.

# **ALTURA**

Pode ascender até aos 20 m, embora geralmente não ultrapasse os 10 m de altura.

# **COPA**

Ampla e com bastante ramificação.

#### **FOLHA**

Persistente. De forma ovada, acuminadas e de base arredondada. De consistência coriácea, tonalidade verde-escura e aspeto lustroso na página superior e verde-amareladas na página inferior. O seu pecíolo apresenta-se tingido de tons vermelhos.

#### FIOR

Fragantes e de tonalidade branco-sujo, surgem agrupadas em longos cachos pedunculados. Cada um pode albergar cerca de 100 pequenas flores visíveis entre os meses de maio e julho.

### **FRUTO**

Pequenas drupas ovoides, ligeiramente acuminadas e tonalidade escura. A maturação acontece no final do verão.



# **LONGEVIDADE**

Pode viver até aos 150 anos.

## PORQUE É IMPORTANTE NO SEU JARDIM

Pelos contrastes cromáticos das suas folhas, flores e frutos é apreciada por paisagistas. Usado para barreiras e sebes de proteção de dimensão considerável, é também usada para topiaria. Os seus frutos e a sua folhagem são atrativos para diversas espécies de aves, que a procuram tanto para se alimentarem como para nela nidificarem.

#### **CUIDADOS**

Ainda que usado para sebes, não é uma espécie que deva ser usada em situação de grande exposição a ventos intensos. Pode ser suscetível ao fungo de mel.

# **ECOLOGIA**

Com preferência por solos siliciosos e frescos, em situação de semi-sombra em locais húmidos. Surge em bosques ripícolas, em matas, barrancos e margens de cursos de água encaixados.

### **CURIOSIDADES**

No passado, os monges atribuíam uma planta a cada santo do ano, de acordo com a época de floração. O azereiro foi dedicado a Kentigern, o santo patrono de Glasgow. A sua madeira, rosada, é empregue em trabalhos de marcenaria. Sendo tradicionalmente usada para fabrico de bengalas, flautas e utensílios de cozinha. Usado para a produção de corantes. As suas folhas possibilitam a obtenção de tonalidade verde, enquanto os frutos possibilitam tons escuros de cinzento-esverdeado. Os seus frutos são comestíveis e funcionam como digestivo, apesar do seu sabor amargo, mas o seu teor em cianeto de hidrogénio pode torná-los fatais. Podem ser transformados em geleia. Ao azereiro são atribuídas propriedades que lhe

conferem ação antibacteriana e fungicida, que lhe permitem ação emética e atuar no tratamento do

paludismo e de picadas de víbora.



