



SE TEM UM JARDIM

## TEMOS UMA ÁRVORE PARA SI



# MEDRONHEIRO

*Arbutus unedo*

**A árvore da qual se pode comer um só fruto.**

### PORTE

Arbóreo ou arbustivo.

### PLANTAR

No solo.

### ALTURA

Pequena árvore ou arbusto com porte a alcançar os 5 m. Podendo por vezes atingir os 10 m.

### COPA

Densa e arredondada.

### FOLHA

Persistente. De forma oblongo-lanceolada, de margem serrada e aparência lustrosa. Possuem um pecíolo curto e avermelhado.

### FLOR

Pequenas, de cor branca, rosadas ou levemente esverdeadas. Dispõem-se em grupos terminais e pendentes. Surgem no outono, juntamente com os frutos do ano anterior.

### FRUTO

Bagas globosas, de aspeto granuloso e cor amarela, tornando-se escarlate quando maduras.



### LONGEVIDADE

Até aos 200 anos.

### PORQUE É IMPORTANTE NO SEU JARDIM

Interessante contraste de tons, entre o verde lustroso das folhas, o branco das flores e os amarelos e escarlates dos frutos. De folha persistente, mantendo o seu aspeto e sombra ao longo de todo o ano. Resistente à poluição urbana e tolerante à exposição marítima. Os frutos são comestíveis.

### CUIDADOS

Quando jovem, deve ser abrigado de ventos frios.

### ECOLOGIA

Em matagais, em vertentes e desfiladeiros, sombrios ou com boa exposição solar e em bosque de azinheira e sobreiro. Prefere solos frescos, soltos e algo profundos. Mas pode também surgir em solos rochosos.

### CURIOSIDADES

Na mitologia grega, Hermes terá sido amamentado debaixo de um medronheiro pelo que esta árvore terá ganho um carácter sagrado. Também na mitologia irlandesa se encontram alusões ao medronheiro, que terá sido um dos alimentos trazidos por Diarmaid e Grainne, da Terra Prometida.

O restritivo específico unedo procede do verbo latino edo, que significa comer e do termo unus, que significa um. Significa pois 'comer um só', numa alusão ao facto destes frutos terem fama de embriagar. De facto, quando bem maduros contêm uma boa quantidade de álcool.

O Jardim das Delícias Terrenas, de Hieronymus Bosch (pintado por volta do ano 1.500) era, na corte espanhola de Filipe IV, chamado de "a pintura dos medronhos".

Dos frutos, fazem-se compotas. Após fermentação são ainda usados para confeccionar aguardente e vinagre.



**Porto.**