

## Colecionáveis: Uma planta: um arbusto

### O Pilriteiro (*Crataegus monogyna*) Jacq

O pilriteiro, também conhecido em Portugal por espinheiro-branco, é uma planta espontânea, caduca, de porte médio (entre 4 a 10 m) que se distribui por quase toda a Europa, norte de África e Ásia. É possível encontrá-lo em todo o território nacional à exceção da zona sudeste do país onde surge mais raramente. Com uma longevidade muito grande, pois pode atingir 500 anos, o pilriteiro adapta-se muito bem a qualquer tipo de clima e de solo, desde que seja solto e húmido, suportando bem temperaturas muito baixas e boa exposição solar. Surge tanto em zonas de clima frio como temperado ou quente e altitudes desde o nível do mar até aos 1600 metros de altitude.

Apresenta uma copa arredondada e ramos bastante espinhosos enquanto o tronco é liso e acinzentado tornando-se progressivamente fissurado.

As suas **flores** brancas ou rosadas, hermafroditas, surgem agrupadas na primavera (de março a maio) e, no final do verão, resultam num **fruto vermelho vivo** ou forte, quando maduro, do tamanho de uma ervilha – o pilrito.



O pilriteiro é uma planta **muito utilizada** na medicina tradicional devido às suas propriedades sedantes e espasmodicas. Assim, as folhas e as flores são utilizadas em casos ligados a insuficiência cardíaca e problemas cardiovasculares. Exercem uma ação calmante, diurética, emoliente e hipotensora. Contudo, não é aconselhável o seu uso a grávidas por interferir na contração do útero. É também muito usado como planta ornamental, formando sebes espinhosas, pois as suas flores brancas, que mais tarde se transformam em lindíssimos cachos



de pequenos frutos vermelhos, exalam um agradável aroma ao seu redor. O pilrito é um fruto comestível, não muito saboroso quando comido cru, mas muito apreciado por várias espécies

de aves. Contudo é o ingrediente principal de deliciosas compotas. Em Portugal, e devido à presença de imigrantes de alguns países onde ele é consumido, começa a ser muito utilizado em doçaria. As folhas também são comestíveis e podem acompanhar diversas saladas. Provavelmente, o pilrito já fazia parte da alimentação dos nossos antepassados uma vez que foram encontrados vestígios - deste fruto em locais de presença humana na pré-história.

Considerada uma planta infernal, tanto na época romana como

mais tarde na Idade Média, era usada para afastar as más energias. Os historiadores acreditam que a coroa de espinhos de Cristo era feita de ramos de pilriteiro.

