

FLORA EN ILO

LA GUAYABA

- Esta deliciosa fruta de origen americano tropical es abundante en vitamina C, al grado de que puede sustituirá la naranja como fuente de esta importante sustancia (242 mg/100 g). Es tan rica en nutrimentos que en la Segunda Guerra mundial se incluyó en las provisiones para los soldados.
- Es la única fruta hasta hoy descubierta que contiene 16 vitaminas. Es denominada la fruta reina porque es la más completa en nutrimentos.



EL MOLLE

- **ALIMENTO** : Las semillas molidas se usan como pimienta blanca y las enteras como pimienta rosada. Con la cubierta dulce de las semillas se prepara chicha y la leche de molle, que es una chicha no fermentada que adelgaza sin debilitar.
- **MEDICINAL** : Es usado como antirreumático, purgante, cefalálgico, cicatrizante, depurativo de la sangre y antiespasmódico. También combate malestares de riñón, vejiga e hígado.
- **ABONO** : Las ramas y frutos , al ser mezclados en agua, junto con las semillas de maíz, permiten la obtención de un abono.
- **MADERA** : La madera de este árbol es dura y resistente, por lo que suele ser usada en labores de carpintería y ebanistería.



EL OLIVO



Se remontan a los años de 1560 y que no se sabe con certeza quien trae el olivo a Ilo pero noticias antiguas consideraban que fue "don Antonio de Rivera quien haría la primera siembra de olivo en nuestro puerto. Tal como lo reseña la revista Austral. Lo cierto es que los españoles llegaron al sur buscando un clima adecuado para el desarrollo de la planta, haciendo experimentos en Moquegua, Ilo, Locumba, Sama, Tacna y Arica. Luego de tres años, que es el tiempo mínimo necesario para la producción, los españoles quedaron convencidos de que las tierras más aptas para este cultivo eran las del valle de Ilo por los buenos resultados obtenidos.

