



HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

CARDO

El **cardo** (*Cynara cardunculus*) (también, **cardo comestible**) es un miembro de las [asteráceas](#), similar a [Cynara scolymus](#), de la que a veces se considera subespecie.

Índice

- [1Descripción](#)
- [2Historia](#)
- [3Usos](#)
- [4Propiedades](#)
- [5Taxonomía](#)
- [6Nombres comunes](#)

Descripción

Es una planta [perenne](#) y vivaz con [raíz](#) tuberosa. En su primer año produce una [roseta](#) de grandes [hojas](#) con hasta un metro de longitud y 0,6 m de ancho que están profundamente divididas, son [pinnadas](#) y sub espinosas con el [envés](#) blanquecino y tomentoso y nervaduras muy pronunciadas. En el segundo año del centro de la roseta sale un largo [tallo](#) acanalado de hasta 150 cm de altura que se ramifica en su parte superior. Sus grandes capítulos florales son los que producen las alcachofas y tienen flores tubuladas ([flósculos](#)) de color violeta, plumosas y [sésiles](#), que están dispuestas sobre un [receptáculo](#) carnoso rodeado de [brácteas](#) ovales y puntiagudas. El [fruto](#) es una [cipsela](#) de color pardo oscuro con un penacho de consistencia sedosa.

Los tallos de cardo pueden estar cubiertos con espinas pequeñas, casi invisibles, que pueden causar dolor considerable si se alojan en la piel. Varios [cultivares](#) sin espinas se han desarrollado para superar este inconveniente.

Historia

La primera descripción del cardo puede venir desde el siglo IV a. C. por el escritor griego [Teofrasto](#), bajo el nombre *κάκτος* (latín: *cactus*), aunque la identidad exacta de esta planta es incierta.¹ El cardo era popular en la cocina griega, romana y persa y siguió siéndolo en la [Europa](#) medieval y moderna. También llegó a ser común en los huertos de la América colonial. Cayeron de moda solo en el siglo XIX. En Europa, el cardo se cultiva todavía en [Francia](#) ([Provenza](#), [Saboya](#)), [España](#) e [Italia](#). En la región de [Ginebra](#), donde los [hugonotes](#) refugiados la introdujeron aproximadamente en 1685, el cultivar local 'Argenté de Genève' ("Cardy")² se considera una especialidad culinaria.

Usos

- Se consumen sus pencas o tallos, para lo cual se los blanquea tapándolos de algún modo o con tierra durante su crecimiento. Estos tallos se preparan generalmente cocidos, una vez limpios de la piel espinosa que los cubre, en preparaciones como los [cardos con almendras](#).³
- En la [provincia de Soria](#) ⁴ y en las comunidades autónomas de [Aragón](#) y [La Rioja \(España\)](#) es típica la elaboración de recetas a base de cardo durante la [Navidad](#).
- Los capítulos florales se pueden preparar como [alcachofas](#).
- Los cardos también son comunes en la dieta del [norte de África](#), a menudo utilizados en [Argelia](#) o [Túnez](#) en el [cuscús](#).
- Sus flores sirven por sus propiedades coagulantes para hacer la cuajada de algunos [quesos](#) ibéricos tradicionales, como el "Serra da Estrela" y "Castelo Branco" (Portugal); "Queso De Flor" de Guía (Gran Canaria), queso de "La Serena" (Badajoz), la "[Torta del Casar](#)" (Cáceres), el "[Mató](#)" (Cataluña) y lo siguen utilizando queseros artesanos en Extremadura y Salamanca. Las poblaciones silvestres de la planta han sufrido extinciones locales y en esas zonas se ha perdido su uso como cuajo vegetal, utilizando desde entonces el industrial.
- Se puede obtener [biodiésel](#) del aceite extraído de las semillas, similar al del girasol en composición.⁵

Propiedades

- Contiene [cinarina](#) que químicamente es el ácido 1-3 discafeilquínico y que suele ir acompañado por los ácidos [cafeico](#), [clorogénico](#) y [neoclorogénico](#).
- Contiene el principio amargo [cinaropicrina](#), que es una [lactona sesquiterpénica](#) que se concentra en las hojas verdes antes de su floración.
- Contiene [flavonoides](#) derivados de la [luteolina](#), como el [cinarósido](#), el [escolimósido](#) y el [cinaratriósido](#), que son los que ennegrecen las hojas.⁶

Taxonomía

Cynara cardunculus fue descrita por [Carlos Linneo](#) y publicado en [Species Plantarum](#) 2: 827–828. 1753.⁷

[Citología](#)

Número de [cromosomas](#) de *Cynara cardunculus* (Fam. Compositae) y taxones infraespecíficos: $2n=34$ ⁸

Etimología

Cynara: nombre genérico que deriva del [griego](#) *κινάρα*, -ας o *κυνάρα*, "alcachofa", derivado de *κυων-κυνός*, cyon-cynos, "perro", por las [brácteas](#) involucrales que, por su forma, se asemejan a los dientes de dicho animal. Pasó al [latín](#) como *cinara* y se usaba también para designar al cardo.

cardunculus: [epíteto latino](#) que significa "diminutivo de [Carduus](#)".⁹

Sinonimia

- *Cynara sylvestris* [Lam.](#) 1783
- *Cynara horrida* [Aiton](#) 1789
- *Cynara spinosissima* [C.Presl](#) 1822
- *Cynara corsica* [Viv.](#) 1824
- *Cynara humilis* [Viv.](#) 1753
- *Carduus cardunculus* (L.) [Baill.](#)
- *Carduus cynara* E.H.L.Krause
- *Carduus scolymus* [Baill.](#)
- *Cnicus communis* [Lam.](#)
- *Cynara ferox* [Ten.](#) ex [Steud.](#)¹⁰

Nombres comunes[[editar](#)]

Castellano: alcachofa, alcachofera, alcachofera silvestre, alcaciles, alcancil, alcarchofera, alcarcil, alcasil, alcasilera, alcaucil, alcaucil cultivado, alcaucil silvestre, arcasil, argacofa, bombilla, cancil, capota, carchofa, cardillo, cardo, cardo alcachofero, cardo arrecife, cardo arrecife que se come, cardo blanco, cardo colorado, cardo comestible, cardo común, cardo de arrecife, cardo de comer, cardo de huerta, cardo de hueso, cardo de la huerta, cardo lechero, cardos, cuajo, herba-col, hierba de cuajo, hierba de la cuajada, hojas de cardo, morilla, morra, morras, morrillera, penquera, penca.¹¹