

# HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA ESCAROLA

**Cichorium endivia**, de nombre común **escarola** (no confundir con su pariente cercano que conocemos en España como **endibia**<sup>2</sup> o **endivia**<sup>3</sup>) y en Chile y Cuba como **achicoria**, <sup>4</sup> es una <u>planta herbácea</u> de la familia de las <u>asteráceas</u>, cultivada por sus <u>hojas</u> amargas utilizada en ensaladas, como <u>febrífugo</u> y <u>estomacal</u>, en especial la variedad llamada amarga. Su <u>raíz</u> tiene también propiedades aperitivas, febrífugas y estomacales.

### Índice

- 1Descripción
- 2Cultivo
- 3Usos
- 4Taxonomía
- 5Nombres comunes

# Descripción

Son plantas anuales o bianuales que primero forman una roseta de hasta 40 cm de diámetro de hojas enteras, y luego florecen sobre un tallo floral que puede pasar de 1 m de altura con flores azules y forman <u>aquenios</u> como <u>fruto</u>.

# Cultivo

Son un cultivo de temporada fría, son mucho más resistentes al frío que la lechuga. Necesitan una buena fertilidad en el terreno, pero no son exigentes en las condiciones del suelo y van bien en terreno arcilloso. La siembra se hace en semillero en verano y la cosecha es durante el invierno y primavera. Se atan durante unos días antes de cosechar para que las hojas interiores sean blancas.

Como cultivo especializado, se cultivan de una manera muy diferente: en primer lugar se hace el plantel y se llevan al aire libre donde se deja crecer y se aprovechan las raíces; las

## BOTANIA 48 IES VEGA DEL PIRÓN INFORMACIÓN

cuales, llevadas a una cámara subterránea oscura y climatizada, emiten hojas que permanecen completamente blancas. La cosecha se hace separando las hojas de las raíces. Es una técnica desarrollada en Bélgica a partir de 1830.

## Usos

Son hortalizas muy populares en España. La escarola

La llamada endibia de hojas blancas, más popular en Francia, es de relativamente reciente introducción en los mercados españoles. Se consume a menudo con salsas hechas a base de queso roquefort o mostaza.

## Taxonomía

Cichorium endivia fue descripta por <u>Carlos Linneo</u> y publicado en <u>Species Plantarum</u> 2: 813. 1753.<sup>5</sup>

### Citología

Número de <u>cromosomas</u> de *Cichorium endivia* y taxones infraespecíficos : 2n=1867

### Etimología

Cichorium: nombre genérico que es una versión <u>latinizada</u> de un nombre <u>árabe</u> de una de las especies de este género del <u>griego</u> *kichore*, que por lo general lleva un nombre común de la achicoria o endibia.<sup>8</sup>

Endivia: epíteto latino que significa "escarola".9

#### **Variedades**

Existen tres variedades principales de Cichorium endivia:

- La endibia común (también conocida como francesa o belga), con un pequeño cogollo de hojas cremosas de sabor amargo. Se cultiva en completa obscuridad para evitar que las hojas se tornen verdes y produzcan <u>intibina</u>, un alcaloide de efectos tónicos sobre el hígado, pero de sabor extremadamente amargo;
- La endibia rizada, con hojas exteriores de borde rizado;
- La escarola, de anchas hojas verde pálido y menos amargas que las otras variedades.

### Sinonimia

- Cichorium ambiguum Schult.
- Cichorium casnia C.B.Clarke
- Cichorium crispum Mill.
- Cichorium dichotomum Link
- Cichorium esculentum Salisb.
- Cichorium intybus var. divaricatum (Schousb.) DC.
- Cichorium intybus var. endivia (L.) C.B.Clarke
- Cichorium intybus subsp. glabratum (C.Presl)
- Cichorium minimum Port.
- Cichorium nanum Port. ex Nyman
- Cichorium noeanum Boiss.
- Cichorium pumilum f. rhizocephalum Pamp. 10

# Nombres comunes

## BOTANIA 48 IES VEGA DEL PIRÓN INFORMACIÓN

Castellano: achicoria, aguachicoria, alcohela, almirones, chicoria, chicoria blanca, chicoria de jardín, chicoria dulce, chicorias, endibia, endivia, endivia hortense, ensalada, escariola, escarola, escarola ancha, escarola común, escarola encrespada, escarola larga, escarola menor, escarola murciana, escarola murciana rizada, escarola rizada, escarola segoviana, escarola silvestre, indivia, lechuga romana. I