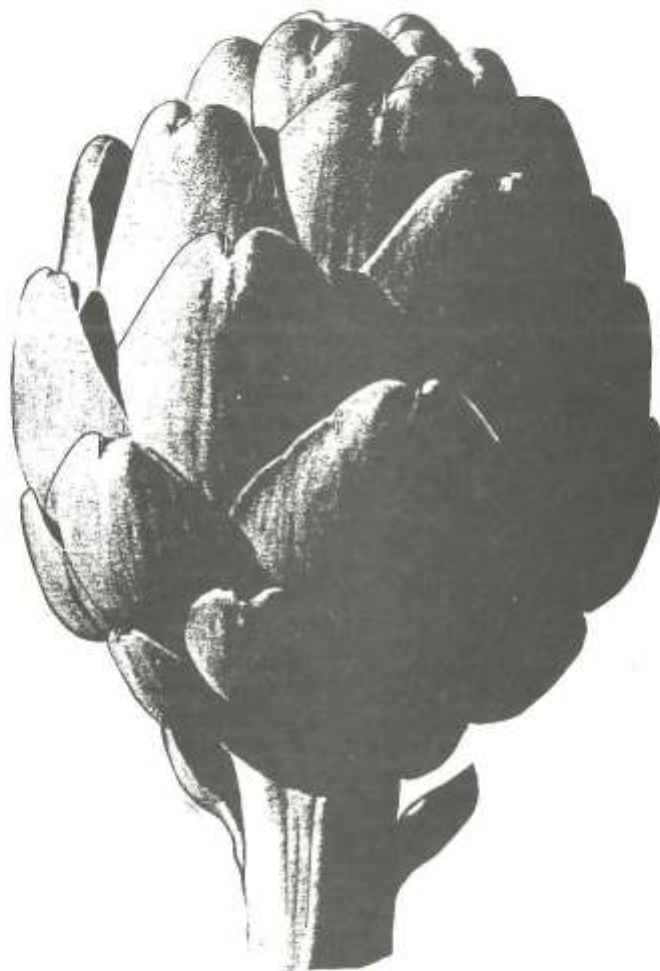


FICHA HORTOFRUTICOLA PARA LA IX REGION DE LA ARAUCANIA



Cynara scolymus L.
(Alcachofa)

Elizabeth Kehr M.
Ing. Agr.
Programa Hortalizas

Origen y Distribución

La alcachofa es originaria del sur de Europa en el área del Mediterráneo, donde se cultiva cerca del 95% de la superficie mundial de esta especie. En Chile se cultiva entre las regiones III y XI, siendo las regiones V y Metropolitana el área productora más importante. A nivel nacional, en la última temporada se cultivaron 2.580 hectáreas y 35 a nivel regional.

Descripción

Pertenece a la familia Asteraceae. Es una planta herbácea, perenne, muriendo anualmente su parte aérea, renovándose a través de hijuelos.

La planta posee un rizoma, en el cual se encuentran las yemas que darán origen a la planta principal y a los hijuelos. Este rizoma se mantiene viable por varios años. La reproducción de la especie puede hacerse a través de rizomas, semilla verdadera o hijuelos, siendo este último el sistema más utilizado.



Es una planta de arraigamiento profundo, pudiendo alcanzar una altura de dos metros. Las hojas son recortadas, de color verde grisáceo en el envés y vellosas en el haz, pudiendo alcanzar a más de un metro de largo. El tallo es erecto, hendido y grueso. La porción comestible son los capítulos, que pueden ser terminales o laterales. Las flores son numerosas, de color azul, al interior de los capítulos. El fruto es un aquenio.

Crecimiento y Desarrollo

Esta especie puede crecer en una amplia gama de suelos, pero produce mejor en suelos profundos, fértiles y con buen drenaje. Altos contenidos de materia orgánica en el suelo favorecen su desarrollo.

Es resistente al frío, pero se desarrolla muy bien en climas moderados, con primaveras suaves, libre de heladas, sin cambios bruscos de temperatura y alta humedad relativa,

especialmente en zonas con influencia marítima. Los requerimientos de temperatura para su crecimiento son: mínima 12°C, óptima 15 a 18°C, máxima 21 a 24°C. La ocurrencia de heladas daña las cabezuelas y el exceso de temperatura hace que se abran, con el consecuente deterioro de la calidad del producto.

En nuestra zona, las épocas de plantación corresponden a otoño y primavera, dependiendo de las condiciones climáticas. En sectores con inviernos muy rigurosos se recomienda plantar en primavera.

La cosecha en nuestra región se inicia en septiembre y se prolonga hasta diciembre-enero, dependiendo de la localidad. El tamaño de la cabezuela al momento de la cosecha depende fundamentalmente de la variedad, debiendo ser compacta, sana y succulenta. Un atraso en la cosecha hace aumentar el contenido de fibra, las cabezuelas se abren y endurecen.

En nuestro país los alcachofales comerciales se renuevan cada 3-4 años.

Usos

Para consumo fresco, debiendo cortarse las cabezuelas aún cerradas, antes que se tornen fibrosas y con un tallo de 15 a 20 cm. Las cabezuelas de menor tamaño se utilizan en conservería, enteras como alcachofines. Los fondos son procesados por algunas agroindustrias como congelado.



Variedades

En Chile se cultivan cuatro tipos de alcachofa, predominando la producción de las denominadas Chilena y Argentina.

Alcachofa chilena: son variedades de origen francés, de cabezuela grande, achatada, con forma de copa, verde oscuro, brácteas carnosas y de excelente sabor.

Alcachofa argentina: son variedades de origen italiano, de cabezuela de menor tamaño, cónica, terminada en punta, verde pálido, con brácteas menos carnosas, con espinas. De producción más temprana que la chilena.

Alcachofa francesa: cabezuela grande, crespas, de brácteas abiertas y carnosas, de color verde claro y con espinas.

Alcachofa Green Globe: variedad introducida desde Estados Unidos. De cabezuela muy grande, globosa, con numerosas brácteas cerradas y sin espinas, menos carnosas que la chilena pero comestibles en toda su extensión.