

# ALCACHOFA

Planta vivaz que puede considerarse como anual, bianual y trianual. Tiene tallos erguidos, gruesos, acanalados longitudinalmente y ramificados, con más de un metro de altura que se divide en ramas que en el extremo llevan grandes capítulos de flores de color violeta (a veces blanco), similares a las de algunos cardos. Hojas largas, pubescentes, grandes de 0.9 a 1 m, de color verde claro por encima y algodonosas por debajo. Los nervios centrales están muy marcados y el limbo dividido en lóbulos laterales, a veces muy profundos en las hojas y mucho menos hendidos en hojas del tallo.



## Producto

La parte comestible es la inflorescencia, alargada o achatada, en forma de rosetón, con hojas verdes superpuestas que parecen escamas y están unidas al vástago. A las brácteas blandas internas y las porciones blandas del cogollo se les llama de manera coloquial "corazón de la alcachofa".



## Establecimiento del cultivo

Para obtener una planta de calidad siempre es recomendable la siembra en cepellón de turba. Las semillas se deben poner a germinar en cámara, a una temperatura de unos 6 °C durante unos 6 o 7 días, hasta que inicie su nacimiento. A los 50-60 días de la siembra, se realiza el trasplante con cepellón. La densidad de plantación es de 9,000 a 10,000 plantas por hectárea, con un marco de plantación de 1.8 a 2.0 m entre líneas y 0.6 a 1.0 m entre plantas.



## Condiciones edáficas y clima

Crece bien con temperaturas diurnas de 24 °C y nocturnas de 13 °C. Las que están por debajo de 3.8 °C ponen en peligro a la planta. Se cultiva desde el nivel del mar hasta los 2,000 m. Como valores óptimos requiere de 900 a 1,200 mm. Prefiere suelos profundos, arenosos, fértiles y bien drenados. Deben evitarse suelos ligeros con excesivo drenaje y poca conservación de la humedad. Los suelos deben ser llanos y estar libres de hierbas. Requiere un pH óptimo de 6.0 a 6.5.



## Usos

Se consume el cáliz de la planta, la base de las hojas y las hojas carnosas de la flor inmadura. Tiene un sabor muy peculiar; es un ingrediente esencial de la comida. También puede hacerse té de alcachofa o aplicarla con fines terapéuticos.



**Nombre Científico**  
*Cynara scolymus L.*

**Fuente:** SIAP



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA