

FLORA SILVESTRE EN ARAGÓN

J. L. PALOMERO, A. MARTÍNEZ
Y C. ZARAGOZA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Montes,
Diputación General de Aragón.

Con la colaboración del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos

CICHORIUM INTYBUS L.

Familia: Compuestas.

Género: Cichorium.

Especie: Intybus L.

Nombres comunes:

Achicoria silvestre, Achicoria salvaje, Amargón, Chicoria, Chocoria, Almirón.

Descripción:

Planta vivaz de 50-100 cm de altura, tallos finos, duros, angulosos y ramificados. Contienen látex amargo y están poco provistos de hojas.

Hojas basales divididas en lóbulos y las caulinares enteras, de color verde pálido, muy pelosas sobre los nervios principales. Flores de color azul vivo. Todas liguladas, con lengüetas de cinco puntas, en capítulos de 3-4 cm, con involucre de brácteas verdes. La floración se produce en verano. Capítulos sentados en la cima y en la axila de las ramas o de las hojillas. Frutos en aquenio con una corona en la punta.

Hábitat:

Es planta ruderal muy abundante en lugares no cultiva-

dos, ribazos de caminos y acequias, bien adaptada a suelos calcáreos.

Propiedades y usos:

Raíces ricas en carbohidratos, que tostadas y molidas sirven como sucedáneo del café. Se cultivó en Aragón para tal fin y, hoy día, todavía se cultiva en otras zonas, ya que existen variedades hortícolas.

Usos medicinales: Es tónica y estomacal utilizada contra la indigestión, y las piedras en la vesícula. Según FONT QUER fue muy consumida en Zaragoza, cruda o cocida, a principios de siglo.

La raíz y las hojas contienen principios amargos (inulina, intibina). Tienen efecto sobre la digestión por la estimulación de la secreción biliar, y son suavemente laxantes. En algunas zonas de Aragón también se utilizan los cocimientos de raíz como cardiotónico, diurético, y las hojas frescas, como ensalada.

