

Hurrell, Julio Alberto

Plantas cultivadas de la Argentina : asteráceas-compuestas / Julio Alberto Hurrell ; Néstor D. Bayón ; Gustavo Delucchi. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Hemisferio Sur, 2017.

576 p. ; 24 x 17 cm.

ISBN 978-950-504-634-8

I. Cultivo. 2. Plantas. I. Bayón, Néstor D. II. Delucchi, Gustavo III. Título
CDD 580

© **Editorial Hemisferio Sur S.A.**

1a. edición, 2017

Pasteur 743, C1028AAO - Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

Telefax: (54-11) 4952-8454

e-mail: informe@hemisferiosur.com.ar

<http://www.hemisferiosur.com.ar>

Reservados todos los derechos de la presente edición para todos los países.

Este libro no se podrá reproducir total o parcialmente por ningún método gráfico, electrónico, mecánico o cualquier otro, incluyendo los sistemas de fotocopia y fotoduplicación, registro magnetofónico o de alimentación de datos, sin expreso consentimiento de la Editorial.

Hecho el depósito que prevé la ley 11.723

IMPRESO EN LA ARGENTINA

PRINTED IN ARGENTINA

ISBN 978-950-504-634-8

Fotografías de tapa (*Pericallis hybrida*) y contratapa (*Cosmos bipinnatus*)
por Daniel H. Bazzano.

Esta edición se terminó de imprimir en Gráfica Laf S.R.L., Monteagudo 741, Villa Lynch, San Martín, Provincia de Buenos Aires. Se utilizó para su interior papel ilustración de 115 gramos; para sus tapas, papel ilustración de 300 gramos.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Septiembre de 2017.

PLANTAS CULTIVADAS DE LA ARGENTINA
ASTERÁCEAS (= COMPUESTAS)

Julio A. Hurrell
Néstor D. Bayón
Gustavo Delucchi
Editores



EDITORIAL HEMISFERIO SUR
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
2017

Autores

María B. Angulo

Instituto de Botánica del Nordeste (IBONE), Corrientes.
Universidad Nacional del Nordeste-CONICET.

Adriana Bartoli

Laboratorios de Botánica "Lorenzo R. Parodi", Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.

Néstor D. Bayón

Área de Botánica, Departamento de Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata.

José Mauricio Bonifacino

Laboratorio de Botánica, Facultad de Agronomía, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

Pablo A. Cabanillas

Cátedra de Morfología Vegetal, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. CIC, Provincia de Buenos Aires.

Gustavo Delucchi

División Plantas Vasculares, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata.

Massimiliano Dematteis

Instituto de Botánica del Nordeste (IBONE), Corrientes.
Universidad Nacional del Nordeste-CONICET.

Susana E. Freire

Instituto de Botánica Darwinion (IBODA), San Isidro.
ANCEFN-CONICET.

Silvana Gambino

Laboratorios de Botánica "Lorenzo R. Parodi", Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.

Daniél A. Giuliano

Área de Botánica, Departamento de Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata.

Mariana A. Grossi

División Plantas Vasculares, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. CONICET.

Diego G. Gutiérrez

División Plantas Vasculares, Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia" (MACN). CONICET.
Laboratorio de Morfología Comparada de Espermatófitas

(LAMCE), Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata.

Marcelo P. Hernández

Área de Botánica, Departamento de Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata.

Julio A. Hurrell

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. CONICET.

Laura Iharlegui

División Plantas Vasculares, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. CONICET.

Juan F. Rodríguez Cravero

División Plantas Vasculares, Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia" (MACN). CONICET.

Enrique Roger

Cátedra de Botánica Forestal, Facultad de Ciencias Forestales, Universidad Nacional de Santiago del Estero.

Alcides A. Sáenz

Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata.

Luciana Salomón

Instituto de Botánica Darwinion (IBODA), San Isidro.
ANCEFN-CONICET.

Darío J. Schiavinato

Laboratorios de Botánica "Lorenzo R. Parodi", Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.

Roberto D. Tortosa

Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.

Álvaro J. Vega

Instituto de Botánica del Nordeste (IBONE), Corrientes.
Universidad Nacional del Nordeste-CONICET.

José Vera Bahima

Área de Botánica, Departamento de Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata.

Gisela M. Via do Pico

Instituto de Botánica del Nordeste (IBONE), Corrientes.
Universidad Nacional del Nordeste-CONICET.

Colaboradores técnicos

Daniel H. Bazzano

Comisión de Investigaciones Científicas (CIC), Provincia de Buenos Aires. Trabajos de campo, tratamiento de colecciones, relevamientos fotográficos.

Alejandro C. Pizzoni

Diseño, armado y producción gráfica y fotográfica, digitalización y procesamiento de imágenes, soporte técnico informático.

Agradecimientos

A las instituciones y personas que han posibilitado, de forma directa o indirecta, la realización de este volumen: al Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de la República Argentina (CONICET); al Programa de Incentivos a docentes-investigadores, Decreto 2427/93, Secretaría de Políticas Universitarias, Ministerio de Educación y Deportes de la Nación; al Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA); a la Dra. María L. Pochettino y, a través de ella, al personal del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata; al personal del Herbario BA, Museo Argentino de Ciencias Naturales “Bernardino Rivadavia” (MACN-CONICET); al personal del Herbario BAA y del Jardín Botánico “Lucián Hauman”, Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires, en especial, al Ing. Agr. Juan José Valla, por su aliento constante; al personal del Herbario BAB y del Jardín Botánico “Arturo E. Ragonese”, INTA-Castelar, en particular, a Renèe H. Fortunato; al personal del Herbario CORD, IMBIV-Museo Botánico, Córdoba; del Herbario CTES, del Instituto de Botánica del Nordeste (CONICET-Universidad Na-

cional del Nordeste); del Herbario JUA, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy; al personal del Herbario LP y Biblioteca del Museo de La Plata, y del Herbario LPAG, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata, que receptaron las colecciones realizadas para esta obra; al personal del Jardín Botánico de la Facultad de Ciencias Forestales, Universidad Nacional de Santiago del Estero; al Dr. Fernando Zuloaga y, por su intermedio, al personal del Herbario SI y Biblioteca del Instituto de Botánica Darwinion (ANCEFN-CONICET), San Isidro.

A Sara Alonso y María L. Echeverría, Facultad de Ciencias Agrarias, Balcarce, Universidad Nacional de Mar del Plata, por su valioso aporte de datos sobre Asteráceas nativas dignas de cultivo; a Gabriel Burgueño, por sus aportes sobre especies indígenas del país recientemente incorporadas al paisajismo; a Ana M. Mianze Alzogaray por suministrarnos la fotografía de L. R. Parodi; y a la familia Dimitri por facilitarnos la fotografía de M. J. Dimitri; a los viveros “El Albardón”, de Punta Lara, Ensenada, y “Ferrari Hnos”, de La Plata, por proveernos de algunos materiales que documentan el trabajo realizado.

Homenaje

Ángel Lulio Cabrera, botánico y fitogeógrafo argentino de prestigio internacional, especialista en la familia Asteraceae (= Compositae), tratada en este volumen. El Dr. Cabrera nació en Madrid, España, en 1908, era hijo del zoológico y paleontólogo Ángel Cabrera, contratado para trabajar en el Museo de La Plata. La familia arribó a la Argentina en 1925. Se licenció en el Museo en 1931 y fue alumno y discípulo del Ing. Agr. Lorenzo R. Parodi. Participó de la fundación de la *Sociedad Argentina de Botánica* en 1945. Entre 1946 y 1975 trabajó en la División Plantas Vasculares del Museo de La Plata, donde dirigió la *Flora de la Provincia de Buenos Aires*, la primera de las floras regionales del INTA en ser terminada. Entre 1976 y 1982 fue director el Instituto de Botánica Darwinion, luego del fallecimiento de su amigo y primer director, el Ing. Agr. Arturo Burkart. En este instituto comenzó la *Flora de la Provincia de Jujuy*. Dirigió asimismo las revistas científicas: *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, *Darwiniana*, *Hickenia*. Fue autor de numerosos trabajos.



Tribu **Cichorieae** LAM. & DC.

[= *Lactuceae* CASS.]

Por Julio A. Hurrell, Gustavo Delucchi & Laura Iharlegui

Hierbas anuales, bienales o perennes, acaules o caulescentes, rara vez sufrútices, arbustos o trepadoras, con látex. *Hojas* basales rosuladas y/o caulinares alternas, pecioladas o sésiles, enteras, dentadas, pinnatilobadas o pinnatisectas. *Capítulos* discoides, pedunculados o sésiles, solitarios o en cimas corimbiformes o paniculiformes, terminales o axilares. *Involucro* cilíndrico a hemisférico; filarios pluriseriados; a veces con cálculo. *Receptáculo* plano o convexo, desnudo, a veces paleáceo o setáceo. *Flores* bisexuales, liguladas, 5-dentadas, amarillas, anaranjadas, blancas, rosadas, rojizas, purpúreas o azuladas. *Anteras* sagitadas o caudadas, apéndice conectival alargado. *Estilos* pilosos con ramas agudas u obtusas. *Aquenos* de forma variable, a veces costillados, alados o rostrados. *Papus* con pelos simples o plumosos, cerdas, aristas o escamas, o sus combinaciones, persistente o caduco, a veces reducido o ausente.

Tribu con 90 géneros y 1500-2500 especies, mayormente de zonas templadas y cálidas del hemisferio norte, se extiende hacia Asia tropical, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda y Sudamérica (Lack, 2007; Funk *et al.*, 2009; Kilian *et al.*, 2009; Shi *et al.*, 2011; Pruski, 2015; Urtubey, 2015).

En la Argentina se registran 13 especies cultivadas correspondientes a 9 géneros.

Observaciones. Distintas especies, en su mayoría originarias del Mediterráneo, se han naturalizado en la Argentina y, a menudo, devienen malezas. En sus áreas de origen, algunas de estas plantas se consumen como hortalizas y, en ocasiones, como medicinales. Muchas de estas son plantas silvestres que se recolectan de forma directa; otras, se han cultivado en el pasado y en la actualidad se consideran *cultivos marginados* o *infrautilizados* (Hernández Bermejo & León, 1992; Hernández Bermejo, 2013), que persisten en huertos familiares o perduran como malezas que se consumen de forma directa. De las especies naturalizadas en la Argentina, en muchos casos se desconoce si su presencia actual proviene de una introducción temprana en cultivo o del traslado involuntario en su carácter de maleza de otros cultivos introducidos: *Hedypnois cretica* (L.) DUM. COURS., *Helminthotheca echioides* (L.) HOLUB, *Hypochaeris radicata* L., *Sonchus oleraceus* L., *Urospermum picroides* (L.) F. W. SCHMIDT. Aquí se han incluido algunas especies marginadas del Viejo Mundo y naturalizadas en la Argentina, de las que no se descarta su cultivo en jardines y huertos locales.

Clave de los géneros

1. Capítulos sésiles.
 2. Plantas con hojas inermes. Flores azuladas, a veces purpúreas, rosadas o blancas. Receptáculo desnudo 2. **Cichorium**
 - 2'. Plantas con hojas espinosas y aspecto de cardos. Flores amarillas. Receptáculo con páleas que envuelven los aquenios y caen con ellos 6. **Scolymus**
- 1'. Capítulos pedunculados.
 3. Flores azuladas, violáceas o purpúreas.
 4. Receptáculo desnudo. Pedúnculos a menudo inflados 9. **Tragopogon**
 - 4'. Receptáculo setáceo. Pedúnculos no inflados 1. **Catananche**
 - 3'. Flores amarillas, anaranjadas, rojizas, rosadas o blanquecinas.
 5. Plantas acaules 8. **Taraxacum**
 - 5'. Plantas caulescentes.
 6. Papus formado por pelos plumosos 7. **Scorzonera**
 6. Papus formado por pelos simples.
 7. Aquenios notablemente comprimidos 4. **Lactuca**
 - 7'. Aquenios no comprimidos.
 8. Aquenios con ápice truncado. Filarios pluriseriados 5. **Pilosella**
 - 8'. Aquenios con ápice agudo o rostrado. Filarios en 1-2 series 3. **Crepis**

1. Catananche L.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas anuales o perennes, glabras o pubescentes, con tallos ramificados hacia el ápice. *Hojas* basales lineares o lanceoladas, enteras o dentadas. *Capítulos* solitarios, terminales, largamente pedunculados. *Involucro* acampanado a cilíndrico; filarios pluriseriados. *Receptáculo* plano con setas persistentes. *Flores* usualmente azuladas o violáceas, rara vez amarillas. *Aquénios* obovoides o prismáticos, no costillados. *Papus* formado por escamas lanceoladas.

Género con 5-6 especies del Mediterráneo (Akeroyd, 2004; Lack, 2007; Mabberley, 2008).

Etimología. Derivado del griego *katanagkazo* (καταναγκάζω), 'obligar', 'forzar', aludiendo a una antigua costumbre de las brujas de Tesalia, que usaban los capítulos en pociones de amor para forzar las uniones.

1. Catananche caerulea L.

Alcachofilla, azulejo, azulejo noble, hierba cupido, sargantana, yerba cupido.

Hierbas perennes de 30-90 cm alt., pubescentes. *Hojas* lanceoladas o lineares, borde entero o con algunos dientes. *Capítulos* ca. 5 cm diám. *Flores* azuladas o violáceas. *Aquénios* de 4 mm long. × 1,5 mm lat. *Papus* de 5-7 mm long.

Mediterráneo occidental, escapada de cultivo o

naturalizada en el norte de Europa y en la República Checa (Akeroyd, 2004; Randall, 2012). Florece en primavera y verano.

Usos. Ornamental, con un cultivar de flores blancas. Se propaga por semillas y por esquejes de raíz (Dimitri, 1988; Brickell, 2004).

Etimología. En latín, 'azulado', de *caeruleus*, 'azul'.

Iconografía. Curtis, 1795: tab. 293.

Referencia. Williamson 3189 (BAB).



Fotos: H. Zell

Catananche caerulea, ilustración (Curtis, 1795); aspecto de las plantas y detalle del capítulo.

2. *Cichorium* L.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas perennes, bienales o anuales, glabras o hispídas, con tallos ramificados hacia el ápice. *Hojas* basales y caulinares, láminas enteras, dentadas, runcinadas o pinnatisectas. *Capítulos* solitarios, axilares, sésiles. *Involucro* cilíndrico-turbinado; filarios 2-seriados. *Receptáculo* plano, desnudo. *Flores* azuladas, purpúreas, rosadas o blancas. *Aquenos* obovoides a subcilíndricos, 2-5-angulados, ápice truncado. *Papus* formado por escamas breves 2-seriadas, blanco.

Género con 6-7 especies de Eurasia y el norte de África (Strother, 2006; Lack, 2007; Novara & Urtubey, 2008; Shi *et al.*, 2011; Hurrell, 2013; Pruski, 2015; Urtubey, 2015).

Etimología. Antiguo nombre árabe de estas plantas, o bien derivado del vocablo griego *kichoria* (κίχορια), que proviene de *kío* (κίο), 'caminar', y *chorion* (χοριον), 'campo', aludiendo a que crecen usualmente en campos y bordes de caminos.

Observación. Las especies cultivadas en la Argentina florecen en primavera y en verano; se propagan mediante semillas (Sánchez-Monge, 1980; Dimitri, 1988).

Clave de las especies

1. Plantas anuales o bienales. Hojas basales y caulinares similares, glabras, runcinado-pinnatisectas a enteras, obovadas; hojas basales de 25-40 cm long. × 10-18 cm lat. 1. **C. endivia**
- 1'. Plantas mayormente perennes. Hojas dimorfas, glabras o laxamente hispídas, las basales y caulinares inferiores runcinado-pinnatisectas, las caulinares superiores enteras o dentadas, oblongas o lanceoladas, amplexicaules; hojas basales de 10-30 cm long. × 1,5-4 (-7) cm lat.

2. *C. intybus*

1. *Cichorium endivia* L.

[= *Cichorium crispum* MILL., *C. endivia* var. *crispum* (MILL.) LAM., *C. endivia* var. *latifolium* LAM.]

Escarola, escarola lisa, escarola crespá, escarola rizada.

Hierbas anuales o bienales de 0,5-1,5 m alt. *Hojas* basales y caulinares glabras, runcinado-pinnatisectas a enteras, obovadas, a veces encrespadas con nervio medio ancho, blanco; las basales de 25-40 cm long. × 10-18 cm lat. *Flores* 15-20, hasta de 20 mm long., azuladas o purpúreas.

Cultígeno euroasiático de origen incierto: India, Mediterráneo (Grubben & Denton, 2004; Simpson, 2009; Pruski, 2015).

Usos. Hortaliza: hojas crudas en ensaladas, cocidas o salteadas en sopas y guisos. Se cosecha antes de la floración. Tiene diferentes cultivares, agrupados en: *escarolas crespas* o *rizadas*, con hojas crespas muy divididas, y *lisas*, con bordes dentados u ondulados, menos amargas (Cabrera, 1939; Sánchez-Monge, 1980; Dimitri, 1988; Hurrell *et al.*, 2009; Simpson, 2009; Del Vitto & Petenatti, 2015). No se debe confundir esta especie con la "endivia", cultivar de *Cichorium intybus*.

Etimología. Nombre latino medieval de estas plantas, del griego bizantino *entybia*, diminutivo de *entybon* (εντυβον), quizás derivado del egipcio *tybi*, 'enero', el mes en que se cultivan.

Iconografía. Sibthorp & Smith, 1837: tab. 822.

Referencia. *Panela & Di Cecco* (LPAG 3602).

2. *Cichorium intybus* L.

Achicoria, radicha, radicheta, endivia, radicchio.

Hierbas mayormente perennes, de 0,2-1,3 m alt. *Hojas* dimorfas, glabras o laxamente hispídas, las basales y caulinares inferiores runcinado-pinnatisectas, las caulinares superiores enteras o dentadas, oblongas o lanceoladas, amplexicaules; hojas basales de 10-30 cm long. × 1,5-4 (-7) cm lat. *Flores* 14-24, hasta de 22 mm long. × 5 mm lat., azuladas, violáceas o purpúreas, a veces blancas.

Eurasia y norte de África, naturalizada en diversos países. En la Argentina, desde Jujuy hasta Río Negro y Neuquén (Hurrell, 2013; Urtubey, 2015).

Usos. Hortaliza, con diversos cultivares: *achicoria*, hojas comestibles, crudas en ensaladas, hervidas o salteadas en sopas y estofados; *radicheta*,



Fotos: Daniel Bazzano

Fotos: Andrei Tiliin/jamain

Fotos: Kasbak

Cichorium endivia, ilustración de la planta (Sibthrop & Smith, 1837); escarolas *crespas* y *lisas* en verdulerías; detalles de estas plantas en cultivo y del capítulo.

hojas jóvenes cosechadas directamente del almá-cigo, en ensaladas; *endivia*, cogollos apretados, largos, obtenidos al forzar su desarrollo en la os-curidad, en ensaladas; *radicchio*, hojas arpe-olladas, rojas con nervios blancos, para ensaladas; *achicoria de raíz* o *radicha*, raíces gruesas, hervi-das; con las raíces tostadas se prepara “café de achicoria”; las flores se comen frescas o encurti-das (Cabrera, 1939; Dimitri, 1988; Hurrell *et al.*, 2009; Rapoport *et al.*, 2009; Pochettino, 2015). De las raíces se obtiene inulina para edulcoran-tes (Simpson, 2009). Medicinal: diurético, di-gestivo, laxante, antidiarreico, depurativo, hi-potensor, antimalarial, antidiabético, antiinfla-matorio, antiasmático, antisifilítico, antirreumá-tico, vulnerario, adelgazante. Tiene efectos anti-tumoral, antibacteriano, hepatoprotector, antio-xidante, antiinflamatorio, vermífugo (Hurrell *et al.*, 2011; Hurrell & Puentes, 2013). Forraje-
ra: para ganado lechero (Formoso, 1995).

Etimología. Del griego *intybys* (ιντυβυς), el nombre de la achicoria (ver etimología de *C. endivia*).

Iconografía. Lindman, 1922: tab. 49.

Referencia. Dimitri (LPAG 3603).



Cichorium intybus, ilustración de una rama florífera, hoja basal, capítulo, flor, fruto (Lindman, 1922).

Foto: Olivier Pichard



Foto: Derek Harper



Foto: Kristian Peters



Cichorium intybus, aspectos de plantas naturalizadas y detalle de un capítulo de flores blancas.

Foto: Bruce Marlin



Foto: Anders Bjurnemark

Foto: Harry Rose



Fotos: Daniel Bazzano



Fotos: Alejandro Prizzoni

Cichorium intybus, detalles de capítulos y cultivares: *achicoria*, plantas y hojas, *radicchio*, *radicheta*, *endivia* y *radicha*.

Fotos: Néstor Bayón



Cichorium intybus, cultivo en invernaderos.

Foto: Slick



Foto: Rasbak

Cichorium intybus, cultivos de endivia y de radicha.

3. *Crepis* L.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas anuales, bienales o perennes, glabras o hispídas. *Hojas* basales enteras, dentadas a pinnatisectas, liradas o runcinadas, y caulinares con pecíolos alados, enteras o lobadas. *Capítulos* terminales, pedunculados, solitarios o en cimas corimbiformes o paniculadas. *Involucro* cilíndrico a acampanado; filarios 1-2-seriados. *Receptáculo* plano o cóncavo, desnudo. *Flores* mayormente amarillas, anaranjadas, rojizas o rosadas. *Aquenios* subcilíndricos o fusiformes, curvados, con 10-20 costillas, ápice agudo, rostrado o no. *Papus* formado por pelos 2-seriados, blanco o bronceado.

Género con 200 especies de Eurasia, África y Norteamérica, algunas naturalizadas en zonas templadas (Bogler, 2006; Lack, 2007; Shi *et al.*, 2011; Delucchi & Hurrell, 2013; Pruski, 2015; Urtubey, 2015).

Etimología. Nombre utilizado por Teofrasto y por Plinio, del griego *krepsis* (κρηπισ), ‘zapatilla’, ‘sandalia’, aludiendo posiblemente a la forma del aquenio.

1. *Crepis rubra* L.

Crepis rosado.

Hierbas anuales de 5-40 cm alt. *Hojas* basales pecioladas, obovadas, dentadas a runcinadas, de 2-15 cm long. × 0,5-3 cm lat., hirsutas; hojas caulinares sésiles. *Capítulos* solitarios. *Involucro* de 11-15 mm alt. × 4-7 mm diám. *Flores* rosadas de 1,6-1,7 cm long. *Aquenios* de 8-15 mm long. *Papus* de 5-8 mm long.

Mediterráneo y Asia Menor, naturalizada en los Estados Unidos (Tenenbaum, 2003; Bogler, 2006). Florece en verano y en otoño.

Usos. Ornamental, se propaga por semillas (Dimitri, 1988). *C. rubra* ‘Snow White’ es un cultivar difundido, de flores blancas.

Etimología. En latín, ‘rojo’.

Iconografía. Sibthorp & Smith, 1837: tab. 801.

Referencia. Williamson 2735 (BAB).



Fotos: Franco Caldararo

Crepis rubra, ilustración de la planta (Sibthorp & Smith, 1837), hojas basales y capítulos.

4. *Lactuca* L.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas anuales, bienales o perennes, glabras o pubescentes. *Hojas* basales variables, orbiculares a lineares, enteras, sinuadas, dentadas o pinnatisectas. *Capítulos* terminales, pedunculados, solitarios o en cimas corimbiformes, paniculiformes o espiciformes. *Involucro* cilíndrico; filarios pauciseriados. *Receptáculo* plano a convexo, desnudo. *Flores* amarillas a blancuzcas. *Aquenios* elipsoides u obovoides, comprimidos, pluricostillados, con rostro largo, filiforme. *Papus* formado por pelos simples pluriseriados, blanco a amarillento.

Género con 50-75 especies, según los autores, del hemisferio norte: Eurasia, América del Norte y Central; también en África tropical, hasta Sudáfrica (Strother, 2006; Lack, 2007; Mabberley, 2008; Shi *et al.*, 2011; Hurrell & Delucchi, 2013; Pruski, 2015; Urtubey, 2015).

Etimología. Nombre latino de la lechuga, derivado de *lac*, *lactis*, 'leche', aludiendo al látex.

1. *Lactuca sativa* L.

Lechuga.

Hierbas anuales o bienales, de 20-100 cm alt. *Hojas* basales obovadas, de 6-15 cm long. × 1,5-6,5 cm lat., dentado-crenadas; las caulinares menores, ovadas, enteras. *Capítulos* en cimas paniculiformes, a veces corimbiformes. *Involucro* de 7-13 mm alt. × 3-6 mm diám. *Flores* 7-30, amarillas. *Aquenios* de 3-4,5 mm long., rostro de 2-5 mm long. *Papus* de 3-4 mm long., blanco.

Cultígeno del Mediterráneo oriental y sudoeste de Asia, seguramente originada a partir de *Lac-*

tuca serriola L.; naturalizada en diversos países; en la Argentina, en Salta, Córdoba, Buenos Aires y Río Negro (Grubben & Denton, 2004; Strother, 2006; Novara & Urtubey, 2008; Hurrell & Delucchi, 2013). Florece en verano y en otoño.

Usos. Se utiliza desde la antigüedad como hortaliza de hoja y medicinal. Los egipcios la consideraban afrodisíaca; griegos y romanos la utilizaban para conciliar el sueño. Se ha mencionado en la Biblia. En América, fue introducida por Colón. Tiene diversos cultivares, entre otros: *capuchina* (hojas redondeadas), *romana* o *criolla* (alargadas), *francesa* (rizadas), *morada* (purpúreas); las semillas brotadas se comen en ensaladas (Cabrera, 1939; Dimitri, 1988; Hanelt, 2001; Hurrell *et al.*, 2009; Simpson, 2009; Del Vitto & Petenatti, 2015; Pochettino, 2015).

Medicinal: ansiolítico, digestivo, depurativo, diurético. El látex (*lactucarium*) es calmante nervioso, para catarros, tisis e inflamaciones oculares. Presenta efectos neuroprotector, anticáncer, antifúngico, analgésico, antiinflamatorio, sedante, hipoglucémico (Hurrell & Delucchi, 2013).

Observación. *Lactuca serriola* L., "lechuga silvestre", de Eurasia, naturalizada en la Argentina, se diferencia por sus hojas espinulosas en el nervio medio y en los márgenes. Las hojas son comestibles (Hurrell & Delucchi, 2013).

Etimología. En latín, 'cultivado'; de *satio*, 'siembra' y el sufijo *-ivus*, que indica 'pertenencia'.

Iconografía. Weinmann, 1742: tab. 619B.

Referencia. Marzocca 366 (BAB).

Foto: Raabak



Lactuca sativa, detalle de los frutos.



Fotos: Kasbak

Fotos: Alejandro Pizzoni

Lactuca sativa, plantas en floración, capítulos, lechugas criolla o romana, capuchina, mantecosa, francesa y morada.

Foto: Kleomarto



Foto: Kabak



Foto: Jamain

Lactuca sativa, cultivo de lechuga romama en invernaderos y de lechugas capuchina y cresa en terrenos abiertos.

5. *Pilosella* VAILL.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas perennes, estoloníferas, indumento de pelos setiformes, estrellados y glandulares. *Hojas* basales enteras o denticuladas, hojas caulinares pocas o ausentes. *Capítulos* terminales, solitarios o en cimas corimbiformes. *Involucro* acampanado o hemisférico; filarios pluriseriados. *Receptáculo* ± plano, desnudo. *Flores* mayormente amarillas, anaranjadas o rojizas. *Aquénios* cilíndricos o elipsoides, 10-costillados, ápice truncado. *Papus* formado por pelos 1-seriados, blanco.

Género con 20-110 especies, según los distintos autores, de Eurasia y norte de África (Schljakov, 2003; Strother, 2006; Lack, 2007; Mabberley, 2008; Shi *et al.*, 2011).

Etimología. Del latín *pilus*, 'pelo', y el diminutivo *-ella*, aludiendo a la pilosidad de estas plantas.

Observaciones. Las especies cultivadas florecen en primavera y en verano. Se propagan por semillas, estolones y división de matas.

Clave de las especies

1. Flores anaranjadas a rojo-oscuras. Capítulos 4-12 por inflorescencia; involucro acampanado. Papus de 3,5-4 mm long. 1. ***P. aurantiaca***
- 1'. Flores amarillas con marcas rojas en la cara inferior. Capítulos solitarios o 2-4 por inflorescencia; involucro hemisférico. Papus de 4-5 mm long.
 2. Capítulos 2-4 por inflorescencia; involucro de 9-13 mm long. Hojas basales espatulado-obovadas. Plantas hasta de 20 cm alt. 2. ***P. flagellaris***
 - 2'. Capítulos solitarios; involucro de 7,5-9 mm long. Hojas basales elípticas. Plantas hasta de 40 cm alt. 3. ***P. officinarum***

1. *Pilosella aurantiaca* (L.) F. W. SCHULTZ & SCH. BIP.

[= *Hieracium aurantiacum* L.]

Pincel del diablo.

Hierbas de 15-60 cm alt. *Hojas* basales espatuladas u obovadas, de 4,5-7 cm long. × 1-3,5 cm lat., margen entero o ligeramente denticulado. *Capítulos* 4-12, en cimas corimbiformes. *Involucro* acampanado, de 6-8 mm alt. *Flores* anaranjadas a rojo-oscuras, de 1-1,4 cm long. *Aquenos* de 1,2-2 mm long. *Papus* de 3,5-4 mm long.

Europa, naturalizada en diversos países, como los Estados Unidos, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Chile, sur de la Argentina (Cabrera, 1971; Strother, 2006; Randall, 2012).

Usos. Ornamental (Dimitri, 1988; Sell, 2004).

Etimología. En latín, ‘anaranjado-rojizo’.

Iconografía. Cabrera, 1971: fig. 439.

Referencia. Dimitri *et al.* (SI 25960).

Pilosella aurantiaca, ilustración; a, planta; b, filario; c, flor; d, aquenio (Cabrera, 1971).

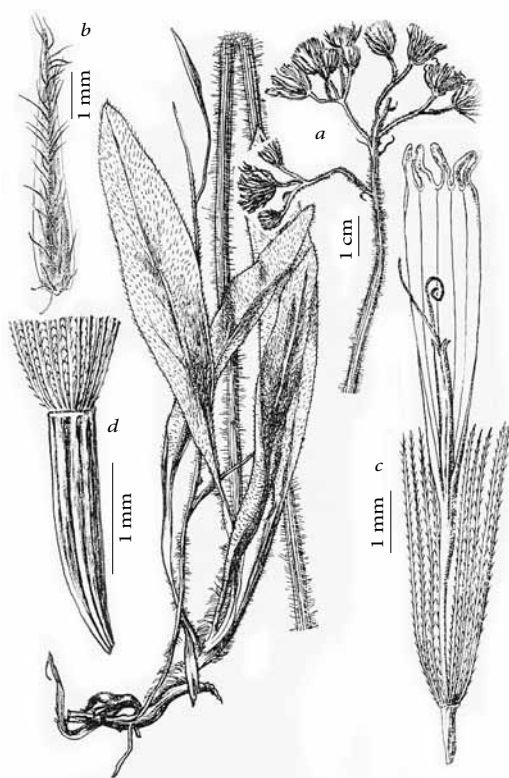


Foto: Meneske Bloem



Foto: Linda Tanner



Fotos: Berthold Werner

Pilosella aurantiaca, aspecto de las plantas y detalles de los capítulos.

Fotos: H. Zell



Foto: Jerzy Optola



Foto: Teun Spaans



Pilosella officinarum, plantas, detalles de capítulos y hojas.

2. *Pilosella flagellaris* (WILLD.) P. D. SELL & C. WEST.

[= *Hieracium flagellare* WILLD.]

Hierbas de 5-20 cm alt. *Hojas* basales espatulado-obovadas, de 2-4,5 cm long. × 0,8-2 cm lat., margen entero. *Capítulos* 2-4, en cimas corimbiformes. *Involucro* hemisférico, de 9-13 mm alt. *Flores* amarillas, a menudo con marcas rojas en la cara inferior, de 0,6-1 cm long. *Aquenos* de 1-2,5 mm long. *Papus* de 4-5 mm long.

Europa, naturalizada en Norteamérica (Douglas *et al.*, 1998; Strother, 2006) y en la Argentina: Tierra del Fuego (Cerana & Ariza Espinar, 2003).

Usos. Ornamental (Köhlein, 1994).

Etimología. Del latín *flagellum*, 'látigo', y el sufijo *-aris*, 'relativo a'.

Iconografía. Douglas *et al.*, 1998: 285.

Referencia. Milano & Marzocca 326 (BAB).

3. *Pilosella officinarum* VAILL.

[= *Hieracium pilosella* L.]

Oreja de ratón, pelosilla, vellosilla.

Hierbas de 10-40 cm alt. *Hojas* basales elípticas, de 1-4,5 (-7,5) cm long. × 0,5-1,5 cm lat., margen entero. *Capítulos* solitarios. *Involucro* hemisférico, de 7,5-9 mm alt. *Flores* amarillas, con marcas rojas en la cara inferior, de 0,8-1,5 cm long. *Aquenos* de 1,5-2 mm long. *Papus* de 4-5 mm long.

Europa, naturalizada en distintos países de zonas templadas del mundo, incluida la Argentina (Strother, 2006; Randall, 2012).

Usos. Ornamental (Dimitri, 1988; Sell, 2004).

Medicinal: antiinflamatorio, expectorante, antitusivo, antiasmático, estomacal, febrífugo, astringente, cordial, hipotensor, depurativo, emenagogo, diurético, antinefrítico, vulnerario, antioxidante. En forma de suplementos dietéticos se emplea para reducir el sobrepeso asociado a la retención de líquidos, y para tratar los edemas de las piernas (Hurrell *et al.*, 2013).

Etimología. En latín, 'medicinal', de *officina*, 'oficina (de farmacia)', y el sufijo *-alis*, 'que pertenece'.

Iconografía. Thomé, 1885: tab. 611.

Referencia. *Hieronymus* s. nro. (CORD).

6. *Scolymus* L.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas anuales, bienales o perennes, glabras o pubescentes, espinosas, con aspecto de cardos. *Hojas* mayormente caulinares, las inferiores pecioladas, las superiores sésiles, obovadas a lineares, dentadas a pinnatilobadas, espinosas. *Capítulos* sésiles, axilares, solitarios. *Involucro* hemisférico, acampanado o urceolado; filarios pauciseriados. *Receptáculo* cónico o hemisférico, con páleas que envuelven los aquenios y caen con ellos. *Flores* amarillas. *Aquenios* obovoides, dorsalmente comprimidos, lisos. *Papus* formado por 2-4 aristas caducas, blancuzcas, o ausente.

Género con 2-3 especies del Mediterráneo y Macaronesia (Strother, 2006; Lack, 2007; Shi *et al.*, 2011).

Etimología. Antiguo nombre griego de estas plantas y sus raíces comestibles, derivado de *scolos* (σχολος), ‘espina’.

1. *Scolymus hispanicus* L.

Cardillo, cardo amarillo, cardo de moro, tagarnina.

Hierbas bienales o perennes, de 20-80 cm alt., con tallos alados, pubescencia breve, laxa. *Hojas* de 4-10 (-20) cm long. × 2-5 (-7) cm lat., ápice agudo, espinoso, bordes sinuado-dentados a profundamente pinnatilobados, espinosos, base decurrente, nervios prominentes. *Involucro* de 15-20 mm alt. × 8-14 mm diám. *Aquenios* de 3-5 mm long.

Mediterráneo, naturalizada o maleza en Europa septentrional, Australia, Norteamérica y Sudamérica, en Chile y la Argentina: Santa Fe, Entre Ríos, Buenos Aires y la Capital Federal (Cabrera, 1941; Urtubey, 2015). Florece en verano.

Usos. Comestible: las hojas tiernas en ensaladas, y hervidas y fritas como verdura; raíces cocidas, en sopas, y tostadas, para elaborar “café”. Las flores y el polen se utilizan para colorear alimentos y adulterar el azafrán (Kunkel, 1984; Rapoport *et al.*, 2009; Del Vitto & Petenatti, 2015). En España se considera un cultivo marginado (Hernández Bermejo & León, 1992). Se propaga por semillas y división de matas. Medicinal: diurético, antilítico, depurativo, digestivo, colerético, antiespasmódico, antidermatósico (Delucchi & Hurrell, 2013; Pardo de Santayana *et al.*, 2014).

Etimología. En latín, ‘de *Hispania*’ (España), ‘español’, ‘hispano’, y el sufijo *-icus*, ‘que pertenece a’.

Iconografía. Cabrera, 1941: fig. 124.

Referencia. Cabrera 6973 (LP).

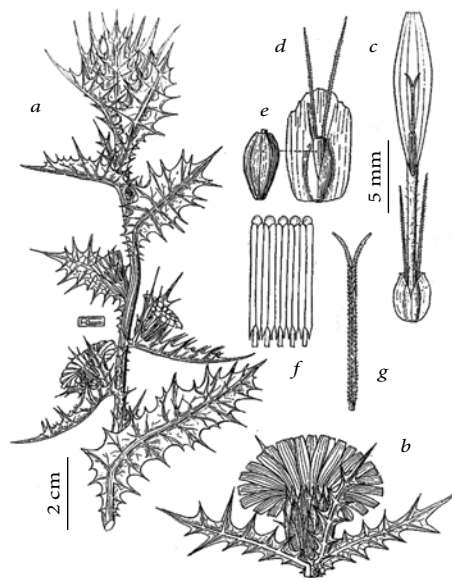


Foto: Javier Martín

Scolymus hispanicus, ilustración: a, parte superior de la planta; b, capítulo; c, flor; d, aquenio con pálea y pappus; e, aquenio; f, anteras; g, estilo (Cabrera, 1941); capítulos.



Scolymus hispanicus, distintos detalles de las hojas y de los capítulos.

7. *Scorzonera* L.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas anuales, bienales o perennes, glabras o pubescentes, con raíces axonomorfas gruesas. *Hojas* basales sésiles o pecioladas y caulinares sésiles, obovadas a lineares, enteras a pinnatisectas. *Capítulos* terminales, solitarios o en cimas corimbiformes laxas. *Involucro* acampanado a cilíndrico; filarios pluriseriados. *Receptáculo* plano, desnudo. *Flores* amarillas, a veces blancas, rosadas o purpúreas. *Aquenios* ± cilíndricos a fusiformes. *Papus* formado por setas plumosas, blanco.

Género con 175-180 especies, de Eurasia y norte de África (Strother, 2006; Lack, 2007; Shi *et al.*, 2011).

Etimología. Del francés antiguo *scorzon*, ‘víbora’, ‘escuerzo’, posiblemente aludiendo el uso de la raíz de algunas especies como antídoto y febrífugo en caso de mordeduras de serpientes ponzoñosas.

1. *Scorzonera hispanica* L.

Escorzonera, hierba de la víbora, salsifí, salsifí de España, salsifí negro, tetas de vaca, yerba viperina.

Hierbas perennes, de 0,5-1 m alt., con raíces negras por fuera y blancas por dentro. *Hojas* lineares u oblongo-lanceoladas, de 12-40 cm long.

enteras o dentadas, a veces onduladas. *Involucro* de 2-3 cm alt. × 0,8-1,2 cm diám. *Flores* amarillas, más largas que el involucro. *Aquenios* de 1-1,5 (-2) cm long. *Papus* de 1-2 cm long.

Centro-sur de Europa, naturalizada en Norteamérica, norte de Europa y Japón (Strother, 2006;

PLANTAS CULTIVADAS DE LA ARGENTINA

Randall, 2012; Urtubey, 2015). Florece a fines de la primavera y en verano.

Usos. Comestible: las raíces cocidas y tostadas como sucedáneo del café; hojas tiernas y flores, en ensaladas (Cabrera, 1939; Facciola, 2001; Pochettino, 2015). Medicinal: las hojas y raíces se emplean como remedio diurético, depurativo, antídoto, estomacal, expectorante, anticatarral, sudorífico, tónico y cordial (Hie-

ronymus, 1882; Burgstaller, 1968). Se propaga mediante semillas (Dimitri, 1988). En España se considera un cultivo marginado (Hernández Bermejo & León, 1992; Hernández Bermejo, 2013).

Etimología. En latín, 'de *Hispania*' (España), 'español', 'hispano', y el sufijo *-icus*, 'que pertenece a'.

Iconografía. Vietz, 1804: tab. 187.

Referencia. Cabrera 2755 (LP).



Fotos: H. Zell



Foto: Goldlocki



Scorzonera hispanica, ilustración (Vietz, 1804), aspecto de las plantas y detalles de raíces y capítulo.

8. **Taraxacum** WEBER *ex* F. H. WIGG.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas perennes, acaules, escaposas, glabras o esparcidamente villosas, con raíces axonomorfas, gruesas. *Hojas* basales, sésiles o pecioladas, enteras o lobadas, runcinadas a pinnatisectas. *Capítulos* terminales, solitarios. *Involucro* acampanado o cilíndrico; filarios 2 (-3)-seriados. *Receptáculo* plano, desnudo. *Flores* amarillas. *Aquenios* fusiformes u obovoides, 10-costillados, largamente rostrados. *Papus* formado por pelos simples unidos en la base, blanco o amarillento.

Género con 60-2500 especies, según los autores, de zonas frías y templadas del hemisferio norte, con mayor diversidad en áreas montañosas de Eurasia; unas pocas especies en las zonas templadas del hemisferio sur (Brouillet, 2006; Lack, 2007; Hurrell & Delucchi, 2013; Pruski, 2015; Urtubey, 2015).

Etimología. Del árabe-persa *tharakhcha-kon*, nombre de una Cichorieae, o del árabe *talkh chakok*, 'hierba amarga'; o bien, del griego *tarasso* (ταρᾶσσω), 'modificar', o *taraxo* (ταρακσο), 'perturbado', y *akos* (ακος), 'remedio', aludiendo a sus propiedades medicinales.

Clave de las especies

1. Hierbas hasta de 15 cm alt. Capítulos de 2-3 cm diám., involucro de 5-8 mm alt., filarios externos 8-13, erectos. Aquenio con rostro de 3-4,5 mm long 1. **T. kok-saghyz**
- 1'. Hierbas hasta de 40 cm alt. Capítulos de 3-5 cm diám., involucro de 12-14 mm alt., filarios externos 17-23, reflejos. Aquenio con rostro de 7-9 mm long 2. **T. officinarum**

1. **Taraxacum kok-saghyz** L. E. RODIN

Diente de león ruso, kok-saghyz, koksagis.

Hierbas de 4-15 cm alt., raíces carnosas, ramificadas. *Hojas* oblongo-obovadas, de 3-7 (-10) cm long. × 1,2-3 cm lat., runcinadas, enteras o sinuado-denticuladas, ± carnosas. *Capítulos* de 2-3 cm diám. *Involucro* de 5-8 mm alt.; filarios externos 8-13, erectos. *Aquenios* de 2,8-3,8 mm long., rostro de 3-4,5 mm long.

Kazajistán, China (Dimitri, 1988; Shi *et al.*, 2011). Florece en primavera y en verano.

Usos. El látex de la raíz es fuente de caucho. Comestible: hojas, capítulos y flores, como los de *Taraxacum officinale*. La planta entera seca se emplea para hacer infusiones (Facciola, 2001).

Observación. Esta especie ha sido cultivada de forma experimental en la Argentina. Se propaga por semillas. Se hibrida de forma espontánea con *T. officinale* (Marzocca, 1960; Dimitri, 1988).

Etimología. En idioma kazajo, 'planta con caucho', de *kok*, 'planta', y *saghyz*, 'goma', 'caucho'.

Iconografía. Shi *et al.*, 2011: fig. 285, 1-4.

Referencia. Meijer 1068 (HFN).

2. **Taraxacum officinale** WEBER *ex* F. H. WIGG.

Achicoria amarga, achicoria silvestre, amargón, corona de fraile, diente de león, panadero, taraxacón.

Hierbas de 5-40 cm alt., raíces no ramificadas. *Hojas* oblongo-obovadas, de 4-40 cm long. × 1-10 cm lat., runcinadas o lirado-pinnatisectas, dentado-espinosas. *Capítulos* de 3-5 cm diám. *Involucro* de 12-14 mm alt.; filarios externos 17-23, reflejos. *Aquenios* de 2-3 mm long., rostro de 7-9 mm long.



Foto: Famartín

Taraxacum officinale, plantas con frutos.

PLANTAS CULTIVADAS DE LA ARGENTINA

Foto: Derzsi E. Andor



Foto: Hans Hillewaert



Foto: Matt Lavin



Fotos: Alejandro Pizzoni



Foto: Daniel Schwen



Taraxacum officinale, planta, capítulos, ilustración (Berg & Schmidt, 1891), material de herboristería, frutos, hojas comestibles.

Europa, naturalizada en gran parte del mundo. En la Argentina, desde Jujuy hasta Tierra del Fuego (Hurrell & Delucchi, 2013; Pruski, 2015; Urtubey, 2015). Florece en primavera-verano.

Usos. Comestible: la planta entera parece consumirse desde la antigüedad (Dalby, 2003). Las raíces crudas, picadas, se agregan a las ensaladas; fritas, se utilizan para acompañar papas hervidas; secas y tostadas, sirven como sucedáneo del café. Las hojas frescas, crudas, se comen en ensaladas, y hervidas para sopas y guisos o para elaborar bocadillos o albóndigas. Se ha indicado que es conveniente consumir las hojas antes de la floración, para evitar que se tornen duras y demasiado amargas. Contienen proteínas, carbohidratos, fibras, calcio, zinc, magnesio, hierro, fósforo, potasio, y vitaminas B y C. Es una fuente potencial de inulina. Los brotes tiernos se comen con aceite de oliva o salteados con ajo. Los capítulos inmaduros se consumen crudos, al vapor, hervidos, fritos o encurtidos. Con los capítulos maduros se elabora el denominado *vino del estío* y se emplean para saborizar mermeladas (Cabrera, 1939; Kunkel, 1984;

Facciola, 2001; Hurrell *et al.*, 2008, 2009; Rapoport *et al.*, 2009; Simpson, 2009; Del Vitto & Petenatti, 2015). En España se considera un cultivo marginado (Hernández Bermejo & León, 1992). Se propaga por semillas (Dimitri, 1988). Cosmética: aceite (Del Vitto & Petenatti, 2009). Medicinal: hepático, colagogo, astringente, laxante, depurativo, hipotensor, emenagogo, antitumoral, diurético, antinefrítico, antiirreumático, febrífugo, pectoral, antidiabético. Se comercializa como material fragmentado de herboristería, para elaborar tinturas e infusiones. El látex contiene caucho y taraxacina, se utiliza como colirio, antidermatósico y antiictérico (Hieronymus, 1882; Burgstaller, 1968; Grieve, 1971; Del Vitto *et al.*, 1998; Hurrell *et al.*, 2011). Se han estudiado sus efectos hipoglucémico, hipolipidémico, antitumoral, citotóxico, antioxidante, antimicrobiano, antiinflamatorio, hepatoprotector (Hanelt, 2001; Hurrell & Puentes, 2013).

Etimología. En latín, 'medicinal', de *officina*, 'oficina (de farmacia)', y el sufijo *-alis*, 'que pertenece', aludiendo a sus propiedades terapéuticas.

Iconografía. Berg & Schmidt, 1891: tab. 8.

Referencia. Delucchi 1288 (LP).

9. *Tragopogon* L.

Por Julio A. Hurrell & Gustavo Delucchi

Hierbas bienales o perennes, a veces anuales, glabras, glabrescentes o lanuginosas. *Hojas* basales y caulinares, sésiles, lineares u oblongas, a menudo graminiiformes, margen entero, base amplexicaule. *Capítulos* sésiles, axilares, solitarios, pedúnculos a menudo inflados en el ápice. *Involucro* cilíndrico a acampanado; filarios 1-seriados. *Receptáculo* plano o convexo, desnudo. *Flores* azuladas, violáceas, liláceas o purpúreas. *Aquenios* cilíndricos a fusiformes, 5-10-costillados, con rostro \pm largo. *Papus* formado por numerosos pelos plumosos 1-seriados, blanco o amarillento.

Género con 110-150 especies, de Eurasia, algunas naturalizadas en diversas partes del mundo; en la Argentina, se encuentran 3 especies en el centro y sur del país (Soltis, 2006; Lack, 2007; Shi *et al.*, 2011; Delucchi & Hurrell, 2013; Pruski, 2015; Sukhorukov & Nilova, 2015; Urtubey, 2015).

Etimología. Del griego *tragos* (τράγος), 'macho cabrío', y *pogon* (πωγων), 'barba', aludiendo al papus.

1. *Tragopogon porrifolius* L.

Barba de cabra, barbón, salsifí, salsifí común.

Hierbas bienales o perennes de 0,2-1,5 m alt., raíces gruesas. *Hojas* lineares, de 15-40 cm long. \times 0,3-0,7 cm lat., acuminadas. *Capítulos* con pedúnculos inflados en el ápice. *Involucro* cilíndrico de 2-3 (-5) mm alt.; filarios acuminados más

largos que las flores. *Aquenios* fusiformes de 3,7-4,5 cm long., rostro de 2-2,5 mm long.

Europa meridional y norte de África, naturalizada y maleza en Europa septentrional, Sudáfrica, China, islas del Pacífico, Australia, Nueva Zelanda, América del Norte y del Sur (Soltis, 2006; Shi *et al.*, 2011; Randall, 2012). En la Argentina,

en Jujuy, Buenos Aires, Mendoza, Neuquén, Río Negro, Chubut (Delucchi & Hurrell, 2013; Ur-tubey, 2015). Florece en primavera.

Usos. Comestible: raíces carnosas, las más jóvenes crudas, las viejas (duras) cocidas; hojas y brotes tiernos, en ensaladas, o bien como espárragos. Los capítulos frescos y las semillas brotadas se agregan a las ensaladas. Se propaga por semillas (Cabrera, 1939; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Rapoport *et al.*, 2009; Del Vitto & Petenatti, 2015). En España se considera un cultivo marginado (Hernández Ber-

mejo & León, 1992). Las raíces constituyen una fuente potencial de inulina (Simpson, 2009). Medicinal: tónico, hepático, colagogo, antiictérico, diurético, aperitivo, laxante, hipotensor y para combatir la arterioesclerosis (raíces). Las partes aéreas presentan efectos antioxidante y hepatoprotector (Grieve, 1971; Chevallier, 2009; Delucchi & Hurrell, 2013).

Etimología. En latín, 'hojas de puerro'; de *porrum*, 'puerro', y *folium*, 'hoja'.

Iconografía. Lindman, 1922: tab. 54.

Referencia. Clos (BAB 65419).



Foto: Simon Speed



Foto: Jean-Pierre Hamon



Foto: Maarten Deprez



Foto: Sten Porse

Tragopogon porrifolius, ilustración (Lindman, 1922), detalles de capítulos, raíz comestible y aquenios.

Bibliografía

- AKERROYD JR. 2004. *Catananche*. En: Cullen J *et al.* (eds.), *The European Garden Flora*, pp. 535-537. Cambridge University Press, Cambridge.
- BERG OC, SCHMIDT CF. 1891. *Taraxacum officinale*. *Atlas der officinellen Pflanzen* 1: tab. 8. A. Felix, Leipzig.
- BOGLER DJ. 2006. *Crepis*. En: Fl North America Edit Committee (eds.), *Flora of North America North of Mexico* 19-21: 222-238. Oxford University Press, New York.
- BRICKELL C. 2004. *The Royal Horticultural Society Encyclopedia of Gardening*. 751 pp. Dorling Kindersley, London.
- BROUILLET L. 2006. *Taraxacum*. En: Fl North America Edit Committee (eds.), *Flora of North America North of Mexico* 239-252. Oxford University Press, New York.
- BURGSTALLER CH. 1968. *La vuelta a los vegetales*. 640 pp. Dinizo, Buenos Aires.
- CABRERA AL. 1939. *Las Compuestas útiles cultivadas en la República Argentina*. 31 pp. Min Obras Publ Prov Buenos Aires, La Plata.
- CABRERA AL. 1941. Compuestas bonaerenses. *Rev Mus La Plata (n.s.)* 4, Bot 17: 1-450.
- CABRERA AL. 1971. Compositae. En: Correa MN (ed.), *Flora Patagónica. Colecc Ci Inst Nac Tecnol Agropecu* 8 (7): 1-451.
- CERANA MM, ARIZA ESPINAR L. 2003. Asteraceae, Lactuceae: *Hieracium*. En: Anton AM, Zuloaga FO (eds.), *Fl Fanerog Argent* 82: 1-27. CONICET.
- CHEVALIER, A. 2009. *Plantas medicinales*. 288 pp. El Ateneo, Buenos Aires.
- CURTIS W. 1795. *Catananche caerulea*. *Bot Mag* 9: tab. 156. Couchman, London.
- DALBY A. 2003. *Food in the Ancient World*. 408 pp. Routledge, London.
- DEL VITTO L, PETENATTI EM. 2009. Asteráceas de importancia económica y ambiental. Primera parte. Sinopsis morfológica y taxonómica, importancia ecológica y plantas de interés industrial. *Multequina* 18 (2): 87-115.
- DEL VITTO L, PETENATTI EM. 2015. Asteráceas de importancia económica y ambiental. Segunda parte: Otras plantas útiles y nocivas. *Multequina* 24: 47-74.
- DEL VITTO L, PETENATTI EM, PETENATTI ME. 1998. Recursos herbolarios de San Luis (República Argentina). II. Plantas exóticas cultivadas, adventicias y/o naturalizadas. *Multequina* 7: 29-48.
- DELUCCHI G, HURRELL JA. 2013. *Crepis*, *Scolymus*, *Tragopogon*. En: Hurrell JA (ed.), *Flora Rioplatense* 2 (7a): 81-83, 117-118, 128-130. Sociedad Argentina de Botánica, Corrientes.
- DIMITRI MJ. 1988. Compuestas. En: Dimitri MJ (ed.), *Encicl Argent Agric Jard* I (1): 1025-1068. Acme, Buenos Aires.
- DOUGLAS GW, STRALEY GB, MEIDINGER D, POJAR J. 1998. *Illustrated Flora of British Columbia* 1: 1-486. BC Ministry of Environment, Victoria.
- FACCIOLA S. 2001. *Cornucopia II. A source book of edible plants*. 2da. impr., 714 pp. Kampong, Vista.
- FORMOSO F. 1995. Producción de semillas de achicoria cv. INIA LE Lacerta. *INIA, Serie Técnica* 60: 1-20. Montevideo.
- FUNK VA, SUSANNA A, STUESSY TF, ROBINSON H. 2009. Classification of Compositae. En: Funk VA, Susanna A, Stuessy TF, Bayer RJ (eds.), *Systematics, Evolution, and Biogeography of Compositae*, pp. 171-189. IAPT, Vienna.
- GRIEVE M. 1971. *A modern herbal*. 2 vols., 512 + 544 pp. Dover, New York.
- GRUBBEN GJ, DENTON OA. 2004. *Plant Resources of Tropical Africa* 2. *Vegetables*, 667 pp. PROTA-Backhuys, Wageningen.
- HANELT P. 2001. *Mansfeld's encyclopedia of agricultural and horticultural crops (except ornamentals)*. 3641 pp. Springer, Berlin.
- HERNÁNDEZ BERMEJO JE. 2013. Cultivos infrautilizados en España: pasado, presente y futuro. *Ambienta* 102: 38-55.
- HERNÁNDEZ BERMEJO JE, LEÓN J. 1992. *Cultivos marginados: otra perspectiva de 1992*. 339 pp. FAO, Rome.
- HIERONYMUS, J. 1882. *Plantae Diaphoricae Florae Argentinae*. 404 pp. Kraft, Buenos Aires.
- HURRELL JA. 2013. *Cichorium*. En: Hurrell JA (ed.), *Flora Rioplatense* 2 (7a): 78-80. Sociedad Argentina de Botánica, Corrientes.
- HURRELL JA, DELUCCHI G. 2013. *Lactuca*, *Taraxacum*. En: Hurrell JA (ed.), *Flora Rioplatense* 2 (7a): 106-110, 124-127. Sociedad Argentina de Botánica, Corrientes.
- HURRELL JA, PUENTES JP. 2013. Medicinal and aromatic species of Asteraceae commercialized in the conurbation Buenos Aires-La Plata (Argentina). *Ethnobiol Conserv* 2013: 2,7; 40 pp. Disponible: <http://ethnobiococonservation.com> [Consulta: 20-III-2016].
- HURRELL JA, ULIBARRI E, DELUCCHI G, POCHETTINO ML. 2008. Plantas aromáticas condimenticias. En:

PLANTAS CULTIVADAS DE LA ARGENTINA

- Hurrell JA (ed.), *Biota Rioplatense* XIII. 272 pp. LOLA, Buenos Aires.
- HURRELL JA, ULIBARRI E, DELUCCHI G, POCHETTINO ML. 2009. Hortalizas. Verduras y legumbres. En: Hurrell JA (ed.), *Biota Rioplatense* XIV. 276 pp. LOLA, Buenos Aires.
- HURRELL JA, ULIBARRI E, ARENAS PM, POCHETTINO ML. 2011. *Plantas de Herboristería*. 242 pp. LOLA, Buenos Aires.
- HURRELL JA, ARENAS PM, POCHETTINO ML. 2013. *Plantas de Dietéticas*. 208 pp. LOLA, Buenos Aires.
- KILIAN N, GEMEINHOLZER B, LACK HW. 2009. Cichorieae. En: Funk VA, Susanna A, Stuessy TF, Bayer RJ (eds.), *Systematics, Evolution, and Biogeography of Compositae*, pp. 343-383. IAPT, Vienna.
- KÖHLEIN F. 1994. *Color encyclopedia of garden plants and habitats*. 320 pp. Timber Press, Portland.
- KUNKEL G. 1984. *Plants for Human Consumption*. 393 pp. Koeltz, Koenigstein.
- LACK HW. 2007. Cichorieae. En: Kubitzki K (ed.), *The Families and Genera of Vascular Plants* VIII. Asterales, pp. 180-199. Springer, Berlin.
- LINDMAN CAM. 1922. *Cichorium intybus, Tragopogon porrifolius. Bilder ur Nordens Flora* 1: tabs. 49, 54. Kessinger, Kila.
- MABBERLEY DJ. 2008. *The Plant Book*. 1021 pp. Cambridge University Press, Cambridge.
- MARZOCCA A. 1960. Cultivo y mejoramiento de *Taraxacum koksaghyz*. IDIA 149: 17-37.
- NOVARA LJ, URTUBEY EM. 2008. Asteraceae: Lactucoideae. En: Novara LJ (ed.), *Flora del Valle de Lerma. Aportes Bot Salta, Ser. Flora* 8 (14): 1-67.
- PARDO DE SANTAYANA M, MORALES R, ACEITUNO L, MOLINA M (eds). 2014. *Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad, 1*. 411 pp. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid.
- POCHETTINO ML. 2015. *Botánica económica. Las plantas interpretadas según tiempo, espacio y cultura*. 448 pp. Sociedad Argentina de Botánica, Corrientes.
- PRUSKI JF. 2015. Asteraceae: Cichorieae. En: Davidse G, Sousa M, Knapp S, Chiang F (eds.). *Flora Mesoamericana* 5 (2): 187-232 (borrador). Missouri Botanical Garden, Saint Louis. Disponible: <http://www.tropicos.org/docs/meso/asteraceae.pdf>. [Consulta: 8-V-2016].
- RANDALL R. 2012. *A Global Compendium of Weeds*. Ed. 2. 1119 pp. Dep Agric Food, Perth.
- RAPOPORT EH, MARZOCCA A, DRAUSAL BS. 2009. *Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta*. 216 pp. INTA, Buenos Aires.
- SÁNCHEZ-MONGE E. 1980. *Diccionario de plantas agrícolas*. 468 pp. Ministerio de Agricultura, Madrid.
- SCHLIJAKOV RN. 2003. *Pilosella*. En: Tzvelev NN (ed.), *Flora of Russia* 8: 498-631. CRC Press, New York.
- SELL PD. 2004. *Pilosella*. En: Cullen J et al. (eds.), *The European Garden Flora*, p. 542. Cambridge University Press, Cambridge.
- SHI Z, GE XJ, LILIAN N, KIRSCHNER J, ŠTĚPÁNEK J, SUKHORUKOV AP, MAVRODIEV EV, GOTTSCHLICH, G. 2011. Cichorieae. En: Wu ZY, Raven PH, Hong DY (eds), *Flora of China* 20-21 (Asteraceae), pp. 195-353. Science Press, Beijing; Missouri Botanical Garden Press, St. Louis.
- SIBTHROP J, SMITH JE. 1837. *Cichorium endivia, Crepis rubra. Flora Graeca* 9: tabs. 801, 822. R. Taylor, Londini.
- SIMPSON BB. 2009. Economic Importance of Compositae. En: Funk VA, Susanna A, Stuessy TF, Bayer RJ (eds.), *Systematics, Evolution, and Biogeography of Compositae*, pp. 45-58. IAPT, Vienna.
- SOLTIS PS. 2006. *Tragopogon*. En: Fl North America Edit Committee (eds.), *Flora of North America North of Mexico* 19-21: 303-306. Oxford University Press, New York.
- STROTHER JL. 2006. *Cichorium, Hieracium, Lactuca, Scolymus, Scorzonera*. En: Fl North America Edit Committee (eds.), *Flora of North America North of Mexico* 19-21: 220-222, 259-263, 278-293, 306-307. Oxford University Press, New York.
- SUKHORUKOV AP, NILOVA MV. 2015. Carpology of the genus *Tragopogon* L. (Asteraceae). *Phytotaxa* 201 (1): 27-49.
- TENENBAUM F. 2003. *Taylor's Encyclopedia of Garden Plants*. 464 pp. Houghton Mifflin Harcourt, Boston.
- THOMÉ OW. 1885. *Pilosella officinarum. Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz* 4: tab. 611. Zezschwitz, Gera-Untermhaus.
- URTUBEY E. 2015. *Cichorium, Crepis, Lactuca, Scolymus, Scorzonera, Taraxacum, Tragopogon*. En: Zuloaga FO, Belgrano MJ, Anton AM, (eds.), *Flora Argentina, Asteraceae* 7 (2): 9-13, 68-69, 74-75, 78-82. Instituto de Botánica Darwinion.
- VIETZ FB. 1804. *Scorzonera hispanica. Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum* 2: tab. 187. Albrecht-Schalbaeher, Wien.
- WEINMANN JW. 1742. *Lactuca sativa. Phytanthoza Iconographia* 3: tab. 619b. H. Lenzium, Ratisbonae.