

CHICÓRIA



DESCRIÇÃO

Planta herbácea, bienal, com sistema radicular aprumado, profundante, com raiz principal delgada. As chicórias de raiz e as endívias possuem folhas estreitas e longas dispostas em roseta, sendo a parte comestível da endívia a gema terminal estiolada, composta por folhas imaturas e pelo caule floral num estado de desenvolvimento ainda muito reduzido.

SEMENTEIRA

Semear as Chicórias ou Endívias no local definitivo entre Junho e Agosto ou em estufim entre Março e Maio, em sulcos de cerca de 1cm de profundidade e um espaçamento de 10cm entre eles.

TRANSPLANTAÇÃO

Entre Maio e Julho. Quando as plântulas atingem 10 cm ou apresentam cerca de 5 folhas verdadeiras, devem ser transplantadas para o local definitivo, onde serão plantadas com um espaçamento de 10x10cm a 30x30cm.

SOLOS

Prefere solos areno-argilosos, férteis, profundos, ricos em matéria orgânica, bem drenados e arejados e com o pH entre 6 e 6,8.

RESISTÊNCIA

Espécie microtérmica, resistente ao frio.

TEMPERATURA

A temperatura óptima para o seu desenvolvimento situa-se entre os 16-20 C°.

REGA

Regular.

ADUBAÇÃO

Efectuar uma adubação orgânica, para que as camadas mais superficiais tenham muitos nutrientes, pois é desta parte do solo que a chicória retira a maior parte dos nutrientes necessários ao seu desenvolvimento. Esta adubação deve ser feita na preparação da terra e, também, em cobertura, cerca de 25 dias após a plantação.

PRAGAS E DOENÇAS

As chicórias são afectadas por muitas pragas e doenças que afectam a alface mas existem alguns patogénicos específicos da cultura da chicória como a Phytophthora erythrosepica, Phoma exigua e Helicobasidium brebissonii, que atacam as raízes e Puccinia cichorii que provoca a ferrugem nas folhas.

MULTIPLICAÇÃO

Semente.

COLHEITA E PÓS-COLHEITA

Diferem das técnicas de produção e das cultivares. Nas endívias, as raízes são arrancadas e o repolho colhido manualmente. As gemas são colhidas quando as folhas exteriores se encontram, apertadas e a densidade é máxima. Nas chicórias de repolho, a colheita é efectuada como nas alfaces de repolho. Quando o repolho atinge o tamanho adequado e se apresenta compacto. As chicórias de roseta são colhidas e tratadas como as alfaces de folhas. As chicórias devem ser armazenadas em ambiente refrigerado e de preferência na ausência de luz.

