

CHICÓRIA

(*Eryngium foetidum* L.)

Marinice Oliveira Cardoso¹
Danilo Fernandes da Silva Filho²

Aspectos Gerais

A chicória é uma erva aromática com propriedades fitoterápicas, sendo muito utilizada como hortaliça condimentar. Sua origem não é definida, mas há proposições de que seja uma espécie autóctone da América do Sul. Sua distribuição abrange países do Continente Sul Americano (Argentina, Brasil, Colômbia, Guianas, Paraguai, Peru, Uruguai e Venezuela), da América Central e da Ásia.

Na Amazônia peruana e na colombiana, a chicória (*sacha culantro*) é um condimento muito popular. Nos diferentes países da América Central, é reconhecida pelos nomes de *acapate*, *culantro*, *culantrillo* e *culantro coyote*, onde é cultivada e utilizada como substituta do coentro verdadeiro (*Coriandrum sativum* L.). No Continente Asiático, a Índia se destaca pelo acentuado consumo desta hortaliça. Sabe-se que, nos Estados Unidos da América, os refugiados vietnamitas a cultivam em hortas domésticas, mantendo o hábito de consumi-la.

No Brasil, a chicória é conhecida por chicória-de-caboclo, coentro-de-caboclo, chicória-do-amazonas e coentro-brasileiro. A espécie é encontrada nos campos, brejos ou litoral das diversas regiões brasileiras. É usada como condimento em algumas localidades dos Estados de Minas Gerais e do Maranhão. Porém, onde ela tem maior importância como hortaliça condimentar, é na Amazônia brasileira. Nesta região, a chicória é cultivada em escala considerável e juntamente com a cebolinha (*Allium fistulosum* L.) e o coentro (*C. sativum*) formam o popular cheiro-verde. O seu emprego na culinária regional verifica-se especialmente como tempero de pratos à base de peixes e quelônios, pato no tucupi e tacacá (prato típico preparado com tucupi, goma de mandioca, jambu

¹ Pesquisadora da Embrapa/CPAA, C. Postal 319, Manaus, AM, CEP 69048-660

² Pesquisador do INPA/CPCA, C. Postal 478, Manaus-AM, 69083-000.

