

CAPPARIS SPINOSA L. (CAPPERO)

* **Alberto Bianchi**



Foto di B. Agostinelli

Capparis spinosa

***Capparis spinosa* L. (Cappero)**

Ordine: Capparales

Famiglia: Capparaceae

Etimologia: *Capparis*, da "Kabar" nome arabo della pianta; spinosa per le stipole che si trasformano in spine.

Altre denominazioni: Cappero comune, chiàppare, chiapparo, capparen, tàpano, càppar, tappari, càparo. Echter Kapernstraucht (ted.), Common capers (ingl.), Caprier commun (fr.), Alcaparra (sp.).

DESCRIZIONE BOTANICA Pianta arbustiva alta 40-80 cm con rami ascendenti, lisci, farinosi all'apice. La radice cilindrica, grigia, emette dei polloni.

Foglie: alterne con breve picciolo, lamina ovale o sub rotonda con base tronca o leggermente cuoriforme, apice arrotondato o raramente ottuso. Ai lati del picciolo sono presenti due stipole che si possono trasformare in spine o rimanere morbide e precocemente caduche.

Fiori: isolati all'ascella delle foglie superiori con piccioli di 3-8 cm. Formati da 4 sepalii carenati e 4 petali oblanceolati bianchi soffici di roseo sulle nervature; stami numerosi formanti un ciuffo con filamenti violetti all'apice.

Frutti: bacche rosse, bislunghe con semi reniformi neri immersi nella polpa.

HABITAT Specie originaria della regione mediterranea da cui si è diffusa in tutti i paesi subtropicali euro asiatici e africani. Spontanea nell'Italia mediterranea e sulle isole, sub spontaneizzata fino ai piedi delle Alpi. Diffusa su rupi marittime (calc.) su muri da (0-1000 m s.l.m.).

FIORITURA Maggio-giugno.

DROGA Costituita dalla scorza e il legno (la radice).

Tempo balsamico: Primavera o settembre-ottobre

Componenti principali: Capparitina, pectina, resina, saponine, sali organici, olio essenziale.

Conservazione e trasformazione: La droga si spezzetta in frammenti più o meno regolari di qualche centimetro, si monda e si essicca al sole. Si conserva in scatole chiuse al riparo dall'umidità e dalla polvere

Forma d'impiego: Polvere, decotto, vino, oleolito.

Proprietà: Espettoranti, spasmolitiche e revulsive su cute e mucose.

NOTE COLTURALI Pianta facilmente adattabile anche ad ambienti ostili, per cui si può coltivare anche su terreni marginali, purché ricchi di scheletro e senza ristagno d'acqua. Teme le gelate. Riproduzione per talea. Le piantine vanno messe a dimora a distanza di circa 80 cm sulla fila e circa un metro tra le file. Risulta faticosa la raccolta che deve essere eseguita manualmente e bisogna tenere conto del fatto che i capperi hanno una maturazione scalare. Vengono raccolti da maggio-autunno (col tempo secco). Le isole Eolie producono i migliori capperi italiani. Importiamo capperi da Grecia, Spagna, Tunisia, dove i costi di produzione sono più contenuti.

PROPRIETÀ E IMPIEGHI

Proprietà

Diuretiche, amaro toniche, digestive, deostruenti epato-biliari, astringenti.

Impieghi terapeutici

Uso interno: come diuretico e deostruente epato-biliare, come antireumatico, come digestivo.

Uso esterno: per disturbi emorroidali, infiammazioni della bocca, ascessi, ulcere, mastiti, come risolvente.

Altri impieghi

Coltivata per i capperi da commercio formati dai boccioli fiorali ancora chiusi, appassiti e messi sotto aceto o in salamoia e usati come condimento e per accompagnare aperitivi, oppure consumati cotti. In Gran Bretagna la salsa di capperi talvolta accompagna l'agnello, ma ha particolare successo con il pesce. I capperi sono essenziali per molti piatti francesi e mediterranei.

Note

Già conosciuto da Romani ed Egizi per combattere i mali alla milza. Si racconta che durante la peste del '500 i medici suggerivano di condire il cibo con un infuso di capperi e aceto.

*** UNIVERSITÀ DI PARMA**
Dipartimento di Farmacia