

CAPPERO RUPESTRE

accessione di BORGO CISTERNA

***Capparis spinosa* L.**

N° REPERTORIO: 70
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Capparaceae

GENERE: *Capparis*

SPECIE: *C. spinosa*

NOME COMUNE: Cappero

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Cappero rupestre di Borgo
Cisterna

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Località Cisterna - Macerata
Feltria (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo del
Tronto (AP)



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Originario del nord Africa e di alcune aree dell'Asia, il Cappero si è diffuso nel bacino del Mediterraneo attraverso gli Arabi, a partire dal XVI secolo.

Già noto ai Greci ed ai Romani sia per le proprietà medicinali sia per quelle aromatiche in cucina, oggi è coltivato in quasi tutte le zone temperate del mondo dall'Europa all'Australia, compreso alcune isole del Pacifico.

Del cappero ne parla Ippocrate (considerato il Padre della medicina 460 - 377 a. C.) per le sue proprietà medicinali; ne parla il filosofo Aristotele (384 a.C. - 322 a.C.) e Teofrasto (371 a.C. - 287 a.C) filosofo e botanico greco; ne parla Dioscoride (40d.C. circa - 90d.C. circa) nel suo "De materia medica" (II, 204), indicandone i diversi usi terapeutici; inoltre ne parla Plinio il Vecchio (23/24-79 d.C.) nel suo "Naturalis historia" (XIII, 127), in cui ne esalta l'uso come alimento.

Oltre all'impiego in cucina per cui già nel Medioevo i capperi salati o sott'aceto raggiungevano la Polonia e la Russia., il cappero, già apprezzato come pianta medicinale da Galeno e Columella, viene valorizzato dal medico senese Mattioli nel XVI secolo, il quale ne afferma l'utilità per calmare i dolori della sciatica, lenire i dolore di denti, guarire le ulcere. Inoltre alla corteccia della radice sono attribuite proprietà antiartriche, astringenti, diuretiche e toniche.

Contro la stranguria (estrema difficoltà ad urinare) Catone riporta la ricetta di un vino medicato a base di capperi e ginepro pestati. Columella consiglia la radice del cappero con aceto come antelmintico per cavalli.

Tipica di regioni secche e calde, il suo areale naturale sono le zone del Mar Mediterraneo. In particolare la ritroviamo in Africa (Marocco, Algeria, Egitto e Tunisia); in Europa e più precisamente in Spagna (Almeria, Granada e Isole Baleari), in Francia (Provenza), in Italia (in particolare in Sicilia, nelle isole di Salina e di Pantelleria), in Grecia e Dalmazia; in Asia minore la ritroviamo a Cipro e nelle zone costiere del Mar Nero ed in Iran.

In Italia cresce spontaneo in quasi tutta la penisola, anche in alcune zone del Nord, ma è tipica del Meridione e delle Isole (Salina , Pantelleria etc), dove si può trovare anche in alta collina ma è più frequente su terreni calcarei, vecchi muri e rocce verticali, in luoghi pietrosi e aridi e ben esposti, per lo più delle regioni costiere. Quindi l'habitat della pianta è rupestre o ruderale dove nasce spontaneamente ma la sua coltivazione non è sempre facile.

Il motivo per cui possiamo ritrovarla sopra i muri è dovuto al fatto che geghi (*Tarentola mauritanica*) e lucertole (*Podacris sicula*) sono ghiotte degli essudati zuccherini del frutto e quindi ingerendoli, ingersicono anche i semi che passano indenni attraverso il loro apparato digestivo e sono espulsi con la defecazione ed è in questo modo che le piante si propagano e si ritrovano nei posti più impensabili.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

All'interno del genere *Capparis* ritroviamo oltre 250 specie, tra le quali a specie ***Capparis rupestris***, comunemente conosciuta come cappero (ed in particolare cappero spinoso), tipica delle zone a clima mediterraneo.

Si tratta di una pianta perenne suffrutticosa, vale a dire con una parte basale legnosa sulla quale si formano ogni anno nuovi germogli che non lignificano ma restano come rami erbacei e che, alla fine della buona stagione, si seccano per ricrescere l'anno successivo.

Il **fusto** può presentarsi cespitoso, prostrato o pendente, ma in ogni caso non supera i 50 cm di altezza.

Le **foglie** decidue o semidecidue sono semplici, alterne, coriacee, di colore verde intenso e forma da ovata

a ellittica con apice appuntito, cordate (cuoriformi) di circa 3 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza, provviste di un picciolo alla cui base si formano due stipole trasformate in spine (**subsp. spinosa**) mentre esistono varietà, come quella in oggetto, che ne sono prive (**subsp. rupestris**) o le hanno appena abbozzate. Esiste un'altra specie, la **Capparis ovata** il cui nome comune è capperio peloso, più frequente nelle regioni meridionali d'Italia ma comunque meno comune della precedente e dalla quale si differenzia per il fatto che le foglie più giovani sono molto pelose.

I **fiori** del capperio sono ermafroditi, solitari, profumati, di colore bianco rosato presentano 4 sepalì e 4 petali oblungi ovali, con margine ondulato, di colore bianco o bianco-rosato, lunghi circa 3 cm con al centro numerosi stami lunghi 3-6 cm rosso-violacei soprattutto nella parte apicale, mentre il pistillo è portato da un peduncolo molto lungo. Nascono all'ascella delle foglie su un peduncolo lungo 3-7 cm, iniziano a dischiudersi nel tardo pomeriggio e concludono il loro ciclo nel pomeriggio successivo, Sono molto grandi ed appariscenti e raggiungono i 5-6 cm di diametro. La pianta fiorisce a partire dal mese di maggio e per tutto il periodo estivo e fino all'inizio dell'autunno se presente una buona umidità ambientale.

La parte edule che conosciamo e che tutti noi apprezziamo e che comunemente chiamiamo capperio, sono i boccioli fiorali ancora chiusi, che conservati sotto sale o sottoaceto sono un eccellente completamento di numerose pietanze.

Il **frutto** è una bacca ovato-oblunga di colore verde scuro, lunga fino a circa 4 cm, contenente 40-60 semi da reniformi a globosi, di 3-4 mm di diametro, di colore bruno rossastro.

Specie resistente ai venti e alla salsedine, predilige suoli assolati, pietrosi, poveri, ma drenanti, dove poche altre piante potrebbero sopravvivere.

Inoltre la pianta sviluppa col tempo un esteso apparato radicale che si estende in profondità, utile quindi anche alla stabilità del suolo.

Come pianta ornamentale può essere coltivata all'a-

perto e in pieno sole in aree con scarse piogge concentrate nel periodo invernale, come quelle a clima mediterraneo, su suoli alcalini curando particolarmente il drenaggio. Infatti il capperio non sopporta ristagni prolungati e, anche se è in grado di resistere sia a basse temperature, fino a circa - 8°C a livello radicale, gela se la terra in cui radica è intrisa d'acqua.

Per tale motivo attecchisce bene nei muri in quanto all'interno di essi si hanno temperature miti e costante umidità in grado di garantire una giusta riserva di acqua senza ristagni. Una posizione ventilata favorisce la giusta asportazione dell'acqua in eccesso. Resiste anche alle alte, anche oltre 40°C.

Si adatta pure alla coltivazione in vaso, preferibilmente sospeso, con le stesse modalità prima indicate, da riparare in inverno, se il clima non consente la permanenza all'aperto, in luogo luminoso, asciutto e ventilato.

POTATURA

Per mantenere le piante compatte e favorire una abbondante fioritura, che avviene esclusivamente sui rami dell'anno, si effettua ogni inverno, quando la pianta è in riposo, una drastica potatura.

RIPRODUZIONE

La riproduzione sia da seme che da talea presenta una certa difficoltà.

La germinazione dei semi è lenta con percentuali mediamente piuttosto basse, sono da preferire i semi freschi perché quelli secchi presentano un periodo di dormienza variabile che può essere interrotto, nelle coltivazioni industriali, immergendoli in acido solforico opportunamente diluito o mediante stratificazione a freddo.

I semi vanno posti a una profondità di 3-5 cm in substrato sabbioso ad una temperatura di 20-22°C; appena germinate, le piantine vanno poste in una posizione quanto più luminosa possibile, o in mancanza, se in ambiente protetto, sotto luce artificiale, o all'esterno in posizione assolata, dove il clima lo consente. Anche la riproduzione per talea non è facile, si effettua in estate



usando robuste talee erbacee di un anno o semilegnose, lunghe circa 8 cm, con due foglie, l'uso di ormoni radicanti può aumentare la percentuale di radicazione; fino a radicamento vanno tenute in ambiente umido, ma senza acqua stagnante. Una radicazione di talee intorno al 70% è considerata buona.

Nei primi anni di impianto, finché non hanno costituito un buon apparato radicale, devono ricevere un minimo di cure, in particolare attente innaffiature essendo piuttosto sensibili al secco prolungato.

CARATTERISTICHE GENERALI

var. *Cisterna*

La varietà oggetto di analisi e registrazione appartiene alla specie **Capparis spinosa L.** comunemente conosciuta come capperò ed in particolare alla **subsp. rupestris** e ne presenta tutte le caratteristiche sopra descritte.

Si possono comunque evidenziare alcune differenze di varianza locale, di seguito descritte:

Le **foglie** differiscono per la loro evidente maggiore densità sul ramo ed a volte moto coriacee. Tale maggior numero di foglie può essere dovuto alla necessità di catturare maggior luce a latitudini più a nord del consueto e sicuramente alla necessità di poter far evaporare con più facilità l'umidità in eccesso visto che il clima del Montefeltro non è sicuramente secco ed arido.

I **boccioli floreali** (il capperò utilizzato in cucina) presentano, rispetto al capperò di Pantelleria, una forma leggermente più tonda e schiacciata sui lati con le brattee ben evidenti e gonfie, il colore è di un verde più chiaro. Al palato appare leggermente diverso per un retrogusto mandorlato.

Il **frutto**, una bacca ovato-oblunga di colore verde scuro, può raggiungere una lunghezza anche di 5-6-cm, un pò di più rispetto a quelle già riconosciute.

Questa varietà ha attecchito facilmente nei muri dell'antico borgo di Cisterna e di Piagniano, forse portata, già molti decenni fa, da qualche uccello migratorio che, defecando in qualche anfratto, ne ha depositato i semi protetti dal loro duro sclerozio, inattaccato dagli enzimi intestinali dell'ospite.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

TECNICA CULTURALE

Il capperò è una pianta rustica che cresce in zone esposte a sud, assolate, ma al riparo dai venti freddi. Non ha particolari esigenze in fatto di terreno infatti cresce molto bene tra le rocce ed i sassi ma preferisce terreni sciolti e ben drenati. E' molto resistente al vento

ed alla siccità grazie al suo apparato radicale che si insinua molto in profondità nel terreno.

È una pianta che viene allevata in aridocoltura, vale a dire senza l'apporto di acqua di irrigazione.

IMPIANTO DI UN CAPPERETO

Il terreno richiede adeguata preparazione in quanto il capperò è una pianta perenne e deve quindi essere sistemato in modo da consentire le opportune lavorazioni annuali.

È importante realizzare all'impianto uno scasso profondo di circa 50-60 cm questo perchè le radici del capperò si spingono molto in profondità. Contemporaneamente sarebbe opportuno fare anche una buona concimazione di fondo apportando soprattutto ossido di potassio ed in misura minore anidride fosforica e più superficialmente Azoto.

Il periodo migliore per impiantare una coltivazione di capperi è sicuramente tra gennaio e febbraio perchè in questo periodo il terreno è ancora molto umido e quindi idoneo all'attecchimento delle giovani piantine. I sesti d'impianto dovranno essere 2,0 m x 2,0 m oppure 2,5 m x 2,5 m tra le file e lungo le file (circa 1000-2000 piante per ettaro).

Le piantine dovranno essere collocate ad una profondità di circa 35 cm, potando leggermente l'apparato radicale e liberando la pianta di tutta la parte aerea con una drastica potatura, eliminandola a circa 3 cm al di sopra del colletto della pianta.

In considerazione del fatto che l'impianto si effettua quando ancora si è nel periodo invernale, sarebbe preferibile coprire del tutto la piantina con uno strato leggero di terra (circa 1 cm) per proteggerle da eventuali gelate e dai venti freddi.

Mediamente saranno necessarie da due a tre irrigazioni durante il primo anno d'impianto.

Un cappereto dura circa 20-30 anni.

Quasi per metà dell'anno il terreno che ospita le piante di capperò non richiede lavorazione (all'incirca da settembre a gennaio) in quanto le piante sono in riposo vegetativo e le parti erbacee sono secche. In questo



periodo è opportuno lasciare che le erbe infestanti proliferino per essere poi interrate con le prime lavorazioni, apportando, in questo modo, una buona quantità di sostanza organica, utile alla crescita delle piante. A partire dal mese di gennaio si iniziano le lavorazioni superficiali del terreno per interrare le erbacce. Questa pratica, normale per tutte le colture, diventa molto importante per il cappero in quanto essendo una coltura che viene condotta in asciutto, mantenere le infestanti significherebbe lasciare delle temibili concorrenti per il possesso della poca acqua presente nel terreno.

POTATURA

Il cappero è una pianta che va potata con cura alla fine dell'inverno (gennaio-febbraio). Si deve tagliare solo il legno secco ed i succhioni, vale a dire quei rami vigorosi che non producono fiori ma che sottraggono linfa alla pianta. Bisogna inoltre potarla in modo da lasciare numerosi

rametti lunghi circa mezzo centimetro in quanto il cappero fiorisce solo sui rami emessi nell'anno. Prima dei due anni di età la pianta non si pota.

CONCIMAZIONE

Ogni anno, verso la fine dell'inverno (gennaio-febbraio) sarebbe opportuno distribuire un concime complesso equamente bilanciato in Azoto, Fosforo e Potassio.

FIORITURA

Il cappero fiorisce a partire dalla tarda primavera e per tutto il periodo estivo, sui rami del primo anno.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE

La raccolta dei boccioli florali viene effettuata a mano, nelle prime ore del mattino, a partire dalla tarda primavera e fino agli inizi dell'autunno.

La pianta ricaccia in continuazione nuovi boccioli ogni 7-10 giorni, pertanto la raccolta dovrà seguire lo stesso

ritmo. Tanto più sono piccoli, tanto più sono pregiati. Mediamente un ettaro di cappereto produce dai 12 ai 18 q per stagione ed una singola pianta può produrre da 1 a 9 kg all’anno di boccioli fiorali in funzione della sua salute e dell’età (maggiore è l’età maggiore sarà la resa). Il bocciolo florale appena raccolto non può essere usato tal quale ma va prima salato per togliere l’amaro e successivamente lavato e solo allora può essere conservato in strati di sale oppure sottoaceto. Nella conservazione che si intende adottare occorre tenere presente che la conservazione sotto aceto fa perdere al capperi parte del suo aroma. Le fasi di lavorazione del capperi fresco, sono sostanzialmente uguali tra le diverse zone di produzione. Di seguito i valori nutrizionali per 100 grammi di capperi in scatola:

VALORE ENERGETICO	23 Kcal
CARBOIDRATI	5 g
GRASSI	1 g
PROTEINE	2 g
Fibre	3 g
Colesterolo	0 mg
Sodio	2964 mg (123% RDA)

I capperi sono una discreta fonte di *proteine, vitamina A, vitamina E, vitamina C, vitamina K, riboflavina, folati, niacina, calcio, manganese, ferro, magnesio e rame*. Durante il processo di fermentazione, che dura intorno a 40 giorni, si formano le sostanze (isotiocianati) che

danno le note caratteristiche organolettiche; sono inoltre presenti molti principi attivi, tra cui il più abbondante è la rutina, o rutoside, un flavonoide dalle proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e antitumorali, contenuto prevalentemente nella corteccia. In campo erboristico viene utilizzata la scorza del capperi che contiene un glucoside amaro (capparirutina) con proprietà diuretiche ed antiartriche. Nel nord dell’Africa, le popolazioni berbere, mescolano insieme capperi e miele per ottenere una crema cosmetica contro l’invecchiamento e l’aridità della pelle. Questa proprietà sembrerebbe legata alla capparirutina.

USO IN CUCINA

I capperi sono un alimento tipico della cucina italiana che rientrano in tantissime ricette. Per il loro aroma sono utilizzati in numerose pietanze a base di carne, pesce e pasta. Il particolare aroma e il sapore leggermente piccante che ricorda la mostarda, è utilizzato per preparare salse, in antipasti, per aromatizzare carni, pesci e insalate, Il capperi è componente insostituibile di tante pietanze tipiche della cucina mediterranea; anche il frutto, dal sapore lievemente piccante ma più delicato rispetto al bocciolo florale, viene utilizzato in cucina, ma in misura minore. Tradizionalmente viene utilizzato per condire il pesce o per essere consumato crudo come una qualsiasi verdura, di solito ad insalata. Per assaporare al pieno il sapore dei capperi sarebbe preferibile usare quelli conservati sotto sale. In questo caso, prima di essere utilizzati, devono essere sciacquati e tenuti in acqua fredda per circa mezz’ora. In questo modo riacquistano il loro sapore piccantino.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Fraccaroli Stefania - Santa Lucia Cisterna, Macerata Feltria (PU)

Scheda elaborata da:

Dott. Mario Gallerani - Macerata Feltria (PU)

