

Carta d'identità

Capparis spinosa L.

Famiglia: Capparidacee

Etimologia: I greci designavano la pianta già con il termine *Kápparis*. Il secondo termine fa riferimento alla presenza di spine.

Nomi comuni in Italiano: Cappero è termine comune utilizzato da tutti, visto l'ampio consumo in cucina. Diversi i termini dialettali: *capim*, *chiappari*, *chiapparelle*, , *tapania*, *tapparas*, *cirasoli*, che per lo più richiamano però il nome comune italiano.

Habitat e diffusione: Tipica di regioni secche e calde, la specie vegeta dalle Canarie e dalle regioni mediterranee fino al Mar Caspio e alla Persia. In Italia cresce spontaneo in quasi tutta la penisola, anche in alcune zone del Nord, ma è tipica del Meridione e delle Isole, 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, per lo più delle regioni costiere.

Somiglianze e varietà: Nell'Italia meridionale oltre a *Capparis spinosa* L. si incontra anche la *C. ovata* Desf., anch'essa commestibile e usata allo stesso modo dell'altra specie, anche i suoi capperi sono considerati di seconda scelta. Maggiormente spinosa, ha foglie tomentose ed ellittiche.

I capperi

La pianta del cappero è specie perenne, arbustiva, con fusti lignificati alla base, a volte ramificati, eretti solo alla base e subito ricadenti. La radice legnosa si sviluppa ampiamente e può penetrare in profondità nella terra.

È una pianta che si presenta elegante, non solo per via dei lunghi

tralci e delle belle foglie rotonde e carnose, alterne e a margine intero, di colore verde lucido, ma anche per la bellezza dei suoi fiori bianchi e grandi, con sepalì verdi e con evidenti filamenti violacei, che spuntano da maggio ad agosto.

Il frutto è una bacca ovoidale contenente semi nerastri, variamente chiamato in dialetto, spesso con riferimento alla somiglianza con un piccolo cetriolo o una piccola zucca.

L'uso dei capperi

Oltre che in cucina per il noto uso aromatico, la pianta del cappero era ed è usata nella medicina popolare, e si usano per questo non solo i boccioli fiorali e i frutti ma anche la scorza della radice raccolta in primavera.

Ad essa vengono attribuite soprattutto proprietà diuretiche, digestive, aperitive, come per le gemme fiorali, ma vengono aggiunte da diversi autori anche altre proprietà - toniche, astringenti, epatoprotettive, vermifughe, disinfettanti, antiartriche, per alleviare il disagio delle emorroidi, combattere



Capparis spinosa

l'arteriosclerosi e le infiammazioni della bocca, l'idropisia, l'anemia, la gotta, ecc. - alcune delle quali confermate dalle ricerche.

I capperi entrano nella medicina ayurvedica. Estratti della pianta vengono usati anche nei cosmetici, dando luogo tuttavia a possibili irritazioni e sensibilizzazioni all'uso.

L'uso del capperò come condimento è molto antico, facendosi risalire fino all'antico Egitto, dove veniva usato sia in cucina che nella medicina. Lo stesso in Grecia e a Roma. Qui in età imperiale pare che ne esistessero già di diverse categorie, secondo dimensioni e qualità.

Nel Medioevo non venne meno in area imperiale l'uso dei capperi nell'alimentazione, tanto che alla fine la pianta cominciò ad essere coltivata in Spagna.

Nelle aree e nei tempi in cui non ci si poteva rifornire si ricorreva a specie che del fiore del capperò potevano avere somiglianza (calta palustre, coclearia, favagello, ecc.), anche se a

volte erano inaffidabili per la salute. In passato si è fatto anche uso delle ceneri come polvere per salare.

I capperi, i boccioli della pianta, sia selvatici che coltivati, usati come prodotto conservato, si commerciano oggi ampiamente, sia sotto sale che in aceto. Vengono commercializzati anche i frutti e una sorta di pasta di capperi preparata con frutti e boccioli.

I capperi più famosi, tali per il sapore, ritenuto a torto o a ragione il migliore, sono quelli delle isole di Pantelleria e Salina. L'ampio consumo ha portato nel tempo a selezionare o a introdurre nuove varietà coltivate oggi in diversi paesi, più o meno adatte ai luoghi e alle produzioni desiderate.

L'uso comune in cucina ha portato anche a espressioni e locuzioni che usano il nome dei capperi, dal più comune italiano "Capperi!" a diverse espressioni nelle aree dove sono maggiormente consumati o presenti, spontaneamente o coltivati, come in Sicilia.

In dialetto catanese esiste il detto "Sparàrisi a chiappara" per indicare una persona che fa sfoggio di eleganza, con riferimento all'aspetto elegante dei fiori.

In cucina

In cucina si usano quasi esclusivamente i frutti e i boccioli, o meglio le gemme floreali, ma sono segnalati anche l'uso dei teneri germogli e delle foglie più giovani, anch'essi consumati in salamoia ma anche come verdure cotta.

Le parti della pianta - in particolare le foglie e i getti, altrimenti molto amari per la presenza di rutina - vengono preparate per la conservazione in aceto o sotto sale o per il consumo immediato dopo sbollentatura e dopo aver fatto ancora



Capparis spinosa

perdere in acqua per qualche giorno le loro note amare.

Consumati come verdura - usanza rara, segnalata in Italia solo per qualche area della Sicilia - le foglie e i giovani getti, così preparati, vengono insaporiti con olio, sale, aceto e origano.

I piccoli frutti immaturi, in Sicilia detti “cucunci” vengono conservati in salamoia e vengono utilizzati per insaporire molte preparazioni o da soli, per accompagnare antipasti o aperitivi. A questo scopo si trovano anch'essi facilmente in commercio.



Con i tradizionali capperi si preparano o si guarniscono molti piatti tipici regionali ma ormai essi appartengono anche a una più ampia gastronomia nazionale, come nel caso del “vitello tonnato” o della pizza.

Indispensabili in molte pietanze, come la “cajonata” siciliana e tante altre, nell'Isola si utilizzano anche per preparare due salse tipiche, il pesto pantesco e la ventresca di tonno.

In associazione con olive, aglio, peperoncino e altri variabili ingredienti

costituisce la “stemperata”, una sorta di contorno di alimenti principali, carni o pesci, in uso in molte località, anche lontane fra loro, del Meridione.

I capperi sono ampiamente e variamente usati come alimento-medicina e nella cucina tradizionale di tutti i paesi del Mediterraneo, ma a sono da tempo entrati anche nella cucina internazionale.

Più sono piccoli e più sono considerati buoni (e costosi), ma in cucina, a seconda degli usi, si usano capperi di tutte le dimensioni, compresi quelli, considerati meno pregiati della *C. ovata*.