

CAPPERO

Capparis spinosa



HABITAT e STORIA

Il cappero proviene dal Nord Africa e da alcune zone dell'Asia centro-meridionale e fu portata nel Mediterraneo dagli arabi. Si è poi diffuso in tutte le aree tropicali e sub-tropicali e nelle zone con un clima caldo e poco ventilato. Lo troviamo in Africa, soprattutto in Marocco, Algeria, Egitto e Tunisia, in Europa e, più precisamente, in Spagna, Francia (Provenza), Italia (soprattutto Sicilia, Salina e Pantelleria), Grecia. In Asia minore si trova nelle zone costiere del Mar Nero e in Iran.

Il nome ha origini preindoeuropee e probabilmente deriva dall'arabo *kabar*, poi assimilato nella cultura greco come *kapparis* e infine tradotto in latino *cappere*.

In Italia sono rinomati i capperi di Pantelleria e di Salina. Da sole, queste due isole coprono circa il 95% della produzione nazionale con i loro circa 1000 ha, rappresentando un valido reddito per gli agricoltori della zona. Sono coltivati in genere in piccole aziende a livello familiare, nelle zone marginali, dove altre colture non sarebbero economicamente valide. Inoltre, è all'interno della stessa azienda familiare che viene compiuto l'intero ciclo produttivo della pianta, vale a dire oltre la coltivazione e la raccolta ci si occupa anche della lavorazione e della conservazione post raccolta.

DESCRIZIONE

È un suffrutice con una lunga radice e molti fusti lunghi fino a 80 cm che lignificano con l'età, flessuosi e ricadenti o prostrati: semplici o ramificati, si originano tutti dal colletto radicale. Le foglie, di colore verde nella pagina superiore e glauche in quella inferiore, sono alterne e arrotondate, brevemente picciolate e di consistenza carnosa.

I fiori hanno quattro petali arrotondati e quattro sepali rotondi, sono ascellari e lungamente picciolati. Effimeri, si aprono verso sera e nella mattinata successiva iniziano ad appassire, dal mese di maggio fino alla fine dell'estate. I frutti sono delle bacche di color verde scuro e forma oblunga. Giunti a maturazione si aprono mostrando un gran numero di semi quasi neri.

CARATTERISTICHE

FAMIGLIA: Capparidacee

TIPOLOGIA: erbacea perenne

PORTAMENTO: strisciante

FUSTO: molto ramificato

FOGLIE: lanceolate e con una leggera peluria nella pagina superiore

FIORITURA: periodo primaverile estivo, fiori solitari lungo un peduncolo

FRUTTO: capsula oblunga e verde, portata da un peduncolo di 2-3 cm, fusiforme e carnosa, con polpa di colore rosaceo. Contiene numerosi semi reniformi, neri o giallastri, di 1-2 mm di dimensioni. A maturità si apre con una fessura longitudinale

ESPOSIZIONE: posizioni molto soleggiate; resiste anche a temperature superiori ai 35-40°C, può sopportare brevi periodi di gelo non troppo intenso

TERRENO: terreni poveri, asciutti, ben drenati

IRRIGAZIONE: non necessitano grandi quantità d'acqua, preferendo la siccità agli eccessi di annaffiature. Se coltivati in vaso necessitano di annaffiature solo quando il substrato è completamente secco da alcuni giorni.

TEMPERATURE: climi temperati caldi, tropicali e subtropicali

COLTIVAZIONE

Il capperò non ha grosse esigenze di terreno dato che cresce anche in zone aride e su muretti a secco. Inutile tentare di coltivare i capperi in terreni troppo fertili o umidi, desiderano sole pieno, caldo e terreno asciutto perché ama tutti quei terreni poveri, asciutti, con un ottimo livello di drenaggio.

Si può preparare un substrato ideale mescolando del terriccio per agrumi con una buona quantità di sabbia e di lapillo, in modo da ottenere un terriccio molto friabile ed incoerente.

Le piante nate da seme vanno sarchiate e liberate dalle infestanti, quindi si devono tagliare i rametti prima dell'inverno per favorirne la crescita più compatta. La raccolta viene eseguita dal secondo anno. La semina deve essere portata a termine nel corso della stagione primaverile.

Non è necessario effettuare potature particolari. Per ottenere un buon risultato sono consigliabili periodiche concimazioni con fertilizzanti completi. Ogni anno, verso la fine dell'inverno (gennaio-febbraio) è opportuno concimare con azoto, fosforo e potassio.



PROPAGAZIONE

La propagazione di questa pianta può avvenire con la talea legnosa o la semina.

Le talee si prelevano dalla parte basale della pianta del capperò. Devono essere di circa 8-10 cm di altezza e 1 cm di diametro e contenente 6-10 gemme. Le talee vanno piantate alla fine dell'inverno - inizio primavera, in un terreno soffice mescolato con della sabbia, dopo averle preventivamente trattate con una polvere rizogena per favorire la radicazione poiché hanno difficoltà a radicare. Una radicazione di talee intorno al 70% è considerata buona. E' opportuno per il primo anno proteggere le giovani piantine con delle pietre.

La semina si esegue in primavera posizionando il seme in cassette, riempite di torba e sabbia, che andranno posizionate all'aperto nel periodo estivo e ricondotte al riparo in autunno -inverno. Nella primavera successiva si possono trapiantare le uove piantine in singoli vasi o direttamente nel terreno. Con la semina, le difficoltà sono subito evidenti, infatti, la germinazione è molto lenta e la percentuale di semi che sopravvivono è sempre bassa.

Si tratta di una pianta che ha molte difficoltà di adattamento a condizioni ambientali differenti da quelle che trova in natura. Si mette a dimora in primavera, in terreni ben drenati. Nelle zone dal clima più temperato si possono seminare direttamente nel terreno.

AVVERSITÀ

Il capperò non è soggetto a parassiti o malattie particolari. I problemi possono derivare dalla collocazione in terreni non adatti. Può ingiallire a causa di marciumi che coinvolgono l'apparato radicale.



FRUTTA URBANA è il primo progetto italiano di mappatura, raccolta e distribuzione della frutta che cresce nei parchi e nei giardini di città.

Creato dall'associazione no profit Linaria, **FRUTTA URBANA** prevede la distribuzione gratuita a banchi alimentari o a mense sociali, la realizzazione di nuovi frutteti per contribuire ad arricchire con nuove proposte e funzioni lo spazio pubblico urbano, insieme ad attività, eventi, corsi e laboratori.



LINARIA
Vicolo dell'Atleta, 6
00153 Roma
tel: (+39) 349 5816433
info@fruttaurbana.org
www.linariarete.org
www.fruttaurbana.org