

Scheda botanica *Capparis rupestris* Sm.

di Annalisa Patania e Francesca Bertani

Sinonimi

Capparisovata Desf., *Capparis rupestris* Sm.

Nomi comuni

Tale pianta in Italia è comunemente chiamata capperò o capperò orientale; in Sicilia molto spesso ci riferisce ad essa con il nome dialettale *chiàpparu*.

Etimologia

Ci sono diverse ipotesi sull'origine del nome del genere *Capparis*: esso sembrerebbe derivare dal greco *Kápparis*, per altri da *Kýpros* (=Cipro), isola in cui questa specie è abbondantemente diffusa, altre fonti ancora lo fanno derivare dall'arabo *Kabar*. L'epiteto della specie, *spinosa*, è invece semplicemente riferito alla presenza delle spine nelle ascelle fogliari.

Tassonomia e presenza

Appartenente alla famiglia di capparaceae, si ritrova in tutte le regioni italiane con l'esclusione della Valle d'Aosta. In Italia sono presenti le seguenti sottospecie: *Capparis spinosa* L. subsp. *spinosa* e *Capparis spinosa* subsp. *rupestris* (Sm.) Nyman. Quest'ultima è proprio quella presente sull'isola di Ustica.

Nei testi più antichi che descrivono la vegetazione dell'isola di Ustica, risalenti alla seconda metà del '800, viene riportata la presenza di *Capparis rupestris* (Calcara 1842, D'asburgo 1898 e Tranchina, 1885). Nell'articolo più recente di Ronsisvalle, scritto circa un secolo dopo, viene invece annoverata la specie *Capparis spinosa* subsp. *Inermis* «comune su rupi e mura alla Falconiera, al Calvario, Punta Cavazzi, Monte Fallo e Spalmatore» (Ronsisvalle, 1973). Tuttavia, come detto, attualmente esistono solo due sottospecie di questa pianta, e la sottospecie *inermis*, riportata da Ronsisvalle, non è più accettata come nomenclatura.

Habitat

Il capperò è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo e in Asia occidentale, fino all'Oman. Si tratta di una pianta eliofila e xerofila, ovvero amante del sole e con esigenze idriche limitatissime. La si ritrova frequentemente sul livello del mare ma è possibile avvistarla anche fino ai 900 m s.l.m., altitudini alle quali cresce spontaneamente su substrati calcarei: nel suo ambiente naturale, infatti, il capperò cresce sulle rupi calcaree, nelle falesie e su vecchie mura.

Ecologia e descrizione

La pianta del capperò è un arbusto che forma un suffrutice perenne con un fusto legnoso (Foto 1). Viene classificata come una nano-fanerofita, cioè una pianta legnosa con gemme perennanti poste tra 20 cm e 2 m dal suolo. La pianta si sviluppa da radici carnose profonde e molto sviluppate, mentre dal fusto partono numerose ramificazioni cadenti che possono arrivare fino a 2 metri. Le foglie, che si alternano sulle ramificazioni, sono caduche annuali, presentano un



Fiore di capperò.

picciolo corto di pochi millimetri, una caratteristica forma subrotonda, talvolta cuoriforme, e il loro colore va dal verde tenue al verde intenso. I fiori hanno un picciolo di 3-8 cm e sono detti ascellari, in quanto inseriti nell'ascella delle foglie superiori. Il fiore, tra aprile e agosto, spicca nel verde della pianta con il suo colore bianco roseo: esso è formato da 4 sepali concavi, due dei quali rigonfi e di un colore che va dal verde al rosa porpora, dai quali partono diversi stami con sottili filamenti di 4-5 mm e di colore rosso-violaceo (Foto 2).

I frutti, infine, sono bacche carnose ovoidali che possono arrivare a 4 cm di lunghezza. Essi si presentano dapprima di un colore verde acceso per poi diventare rossi a maturità, momento in cui si aprono mettendo in mostra i loro numerosi piccoli semi.

Curiosità

Diversi Autori greci e latini, come Ippocrate, Aristotele, Teofrasto, Plinio il Vecchio e Dioscoride hanno scritto delle proprietà alimentari e terapeutiche del capperò. Dioscoride (40-90 d.C. ca.) e Galeno (129-216 d.C. ca.), per esempio, attribuivano alla pianta diverse proprietà medicamentose: in particolare, nei loro scritti viene riportato che la corteccia delle radici era utilizzata per preparazioni ad azione diuretica, tonica, astringente, e antispasmodica.

Nelle nostre ricerche ci siamo rese conto che, inaspettatamente, nell'ultimo decennio sono stati effettuati numerosi studi scientifici sulla pianta del



Fig. a destra. Pianta del cappero in produzione.

cappero, finalizzati principalmente a indagarne le proprietà farmacologiche e i benefici che hanno sull'organismo umano.

Abbiamo così scoperto che i capperi sono ricchi di flavonoidi, in particolare quercetina e rutina: essi proteggono le cellule dallo stress ossidativo e dunque aiutano a prevenire l'invecchiamento cellulare, contribuiscono alla salute cardiovascolare e svolgono un'azione antinfiammatoria naturale. Curiosamente, il tipico sapore amaro è dato dalla presenza di un composto chiamato "capparirutina", un derivato della rutina appunto, il quale agisce in modo positivo sul trofismo dei vasi capillari (Conti et al., 2005). Secondo un altro studio, il cappero presenta oltre a un'azione antiossidante per via della presenza di flavonoidi, anche effetti protettivi sul fegato, neuroprotettivi, antinfiammatori, anti-artrite, antibatterici, protettivi nei confronti del cancro e antidiabetiche (Sun et al., 2023). A proposito dell'attività antidiabetica, sembra che il meccanismo d'azione sia la capacità del cappero di ridurre l'assorbimento di carboidrati a livello dell'intestino tenue, nonché di inibire la gluconeogenesi epatica, di aumentare l'assorbimento di glucosio da parte dei tessuti e di proteggere le cellule beta del pancreas, responsabili del rilascio di insulina. Ciò si traduce in un interessantissimo effetto ipolipidemizzante e antiiperiglicemizzante (Vahid et al., 2017). Oltre agli studi sulle potenziali attività farmacologiche, il cappero è studiato anche per la sua capacità di sopravvivere in ambienti caldi e aridi. Tali studi partono dal presupposto che il riscaldamento globale interessa sempre più aree del mondo, come ad esempio la parte orientale dell'area mediterranea. Di conseguenza studiare il cappero potrebbe aprire le porte ad eventuali riorganizzazioni o conversioni delle colture, al fine di fronteggiare il cambiamento climatico e capire quali colture potrebbero

meglio adattarsi (Chedraoui et al, 2017).

Come ben noto, in cucina si utilizzano i boccioli dei fiori del cappero, dopo averli trattati in salamoia o salatura al fine di conservarli per lunghi periodi ma anche per rimuoverne il sapore amaro. I capperi così trattati si ritrovano in numerose ricette tipiche italiane, specialmente nella cucina delle regioni centro-meridionali; essi vengono utilizzati per insaporire carni, salse, insalate ma soprattutto per la preparazione a base di pesce.

Nella cultura gastronomica usticese, la raccolta e il consumo dei capperi si effettuano fin dai tempi più antichi: come già in precedenza riportato, il nostro caro amico Nicola Longo, memoria botanica dell'isola, ci racconta che il consumo del cappero ha di certo discendenza eoliana, in quanto già ai tempi dei Borboni (XVIII secolo) gli eoliani li coltivavano e li raccoglievano nelle Isole Eolie. Di conseguenza, è ragionevole pensare che la pianta sia stata introdotta per scopi alimentari, magari proprio dagli eoliani, e che le condizioni climatiche e ambientali ottimali ne abbiano consentito una certa diffusione della specie, soprattutto nelle zone costiere.

Dopo la raccolta, i capperi vengono sciacquati per poi essere messi sotto sale al buio per qualche settimana prima di essere consumati. Alcuni esempi di pietanze usticesi, in cui il cappero è un elemento fondamentale, sono la tipica "insalata usticese", a base di pomodori, capperi e cipolla rossa, e il pesce "all'isolana", cucinato al forno con pomodori, olive e capperi.

Come da noi in precedenza riportato su Lettera nr. 57, oltre al bottone fiorale possono essere consumati anche i frutti della pianta del cappero, chiamati in dialetto *cucunci*. La raccolta dei *cucunci* avviene quando questi sono ancora immaturi, dopodiché vengono conservati in salamoia o in acqua e aceto per poi consumarli tal



quali, come si fa con le olive, o per accompagnare le insalate. Meno conosciuta in cucina, ma di recente sperimentata da alcune aziende nonché noti chef del panorama italiano, è la foglia stessa della pianta di capperi, talvolta in vendita in barattolini presso grandi supermercati specializzati, che trattano prodotti tipici regionali. Tuttavia, per quanto possa essere innovativa l'idea, abbiamo avuto modo di verificare di persona il prezzo di tale prodotto e la cifra potrebbe risultare alquanto sorprendente, se pensiamo a quanto sia facile raccogliere le foglie del capperi!

Mentre altre isole, come Pantelleria e Salina, si sono specializzate per la coltivazione dei capperi raggiungendo una rilevanza economica piuttosto notevole, a Ustica i capperi vengono raccolti solo da piante spontanee. La produzione nazionale, dunque, è concentrata per circa il 95%, nelle isole di Pantelleria e Salina, nelle quali il capperi è, rispettivamente, presidio IGP e Presidio Slow Food.

ANNALISA PATANIA E FRANCESCA BERTANI

Le autrici sono socie del Centro Studi.

Bibliografia

Actaplanctarum

<https://www.actaplanctarum.org/forum/viewtopic.php?t=21452> consultato il 25/11/2025

CALCARA P., 1842. *Descrizione dell'isola di Ustica*. Palermo, estratto dal giornale letterario Num. 229.

CHEDRAOUI S., ABI-RIZK A., EL-BEYROUTHY M., CHALAK L., OUAINI N., RAJJOU L. *Capparis spinosa* L. in *A Systematic Review: A Xerophilous Species of Multi Values and Promising Potentialities for Agrosystems under the Threat of Global Warming*. «Front Plant Sci». 2017 Oct 25;8:1845. doi: 10.3389/fpls.2017.01845

CONTI F. et al., 2005. - *Checklist of the Italian Vascular Flora* - Palombi Editori.

D'ASBURGO L. S., 1898, *Ustica*, Praga, Tradotto dal tedesco da Padre Francesco Rosario, ed. Giada, Palermo, 1989.

PATANIA A., E BERTANI F., 2020. *Il giardino botanico di Ustica*, pt 2. «Lettera del Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica», n. 57 Anno XXV, pp 44-49.

TRANCHINA G., 1885, *L'isola di Ustica*, ristampa anastatica, ed. Giada, 1982, Palermo.

RONDISVALLE G.A., 1973, *Flora e vegetazione dell'Isola d'Ustica in Biogeographia*, «The Journal of Integrative Biogeography», n. 3.1.

SUN Y., YANG T., WANG C., 2023. *Capparis spinosa* L. as a potential source of nutrition and its health benefits in foods: A comprehensive review of its phytochemistry, bioactivities, safety, and application. *Food Chemistry* Volume 409.

VAHID H., RAKHANDEH H., GHORBANI A., 2017. *Antidiabetic properties of Capparis spinosa* L. and its components. «Biomedicine & Pharmacotherapy» Volume 92, August 2017, Pages 293-302

Non tutti sanno che...

Glossario

Suffruttice: Pianta perenne con il fusto legnoso nella porzione basale e superiormente erbaceo.

Ascella: angolo formato da un fusto con una ramificazione laterale o una foglia.

Gluconeogenesi: processo metabolico mediante il quale un composto non glucidico viene convertito in glucosio, per poi essere rilasciato nel flusso ematico aumentando così la glicemia. Avviene principalmente nel fegato.