



CAPPERO

(Capparis spinosa)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Il Cappero predilige terreni sabbiosi e molto ben drenati. Si trova spesso addossato ai muri e lungo le scarpate. Deve essere esposto in posizioni molto soleggiate e tollera le siccità.



Raccolta e conservazione

La parte più interessante sono i boccioli dei fiori non ancora schiusi, detti capperi. I capperi vengono conservati sotto sale, sotto aceto e in salamoia.



Uso in cucina

I capperi vengono utilizzati per preparare primi piatti, secondi, salse e condimenti. I frutti, cocunci, hanno un sapore più delicato del cappero e vengono usati per condire il pesce o consumati crudi.