

miércoles 24 de mayo de 2023

Paseo Marítimo Antonio Machado, 12.

Edificio Múltiple de Servicios Municipales (29002 Málaga)

Alcaparra

La alcaparra es un arbusto de morfología muy variable según la variedad y las condiciones de crecimiento, pero que normalmente no suele superar los 50 cm de altura. Sus ramas son inicialmente erguidas pero pronto se extienden postrándose a ras de suelo ocupando una superficie de varios metros cuadrados.

Sus hojas son alternas y simples, enteras, pecioladas, gruesas y redondeadas. Las ramas poseen unas espinas afiladas, de hasta 1 cm de longitud que hacen muy difícil y laboriosa la labor de recolección de las alcaparras.

Las flores son muy llamativas de pétalos blancos ó rosados y estambres larguísimos con filamentos violeta. Son axilares, es decir, nacen en las intersecciones de las hojas con el tallo, sostenidas por pedúnculos regulares. Las yemas y los frutos son comestibles (alcaparras y alcaparrones). Estos últimos son verdes, con carne rosa y muchas semillas. Florece de mediados de primavera a principios de verano.

Es una especie de distribución circunmediterránea, extendiéndose por zonas áridas de Asia y África. En el medio natural se encuentra en zonas con acusada aridez, en taludes y laderas bien soleadas. Es habitual encontrarla sobre murallas, torres y acantilados marinos.

Su cultivo la ha extendido por muchas regiones secas y cálidas del mundo, como algunas áreas de Australia y Sudamérica.

En nuestro itinerario su presencia se limita al entorno del grupo de encinas sobre suelos soleados y desprovistos de vegetación.

Las alcaparras saladas o encurtidas se usan como aperitivo o aderezo. Son un ingrediente corriente en la cocina mediterránea. También se consumen los frutos del alcaparro, llamados alcaparrones, preparados de forma similar a los capullos.

Otros usos culinarios destacados de las alcaparras son la universal "salsa tártara" para acompañar el "steak tartar" o el salmón ahumado, de la que es un componente esencial; el ajíaco santafereño en Colombia y la "hallaca" tradicional elaborada para la época navideña en Venezuela.

Se le atribuyen propiedades medicinales como diurético, depurativo, antihemorroidal y vasoconstrictor.

También se ha usado un extracto de raíz en cosmética para fortalecer el pelo.



[Descargar imagen](#)



[Descargar imagen](#)



[Descargar imagen](#)



[Descargar imagen](#)



[Descargar imagen](#)



Clasificación taxonómica

- **Nombre científico:** Capparis spinosa
- **Reino:** Plantae
- **División:** Magnoliophyta
- **Clase:** Magnoliopsida
- **Orden:** Caryophyllales
- **Familia:** Capparaceae
- **Género:** Capparis