

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](#)



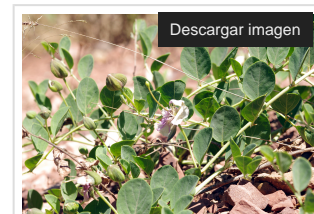
[Descargar imagen](#)



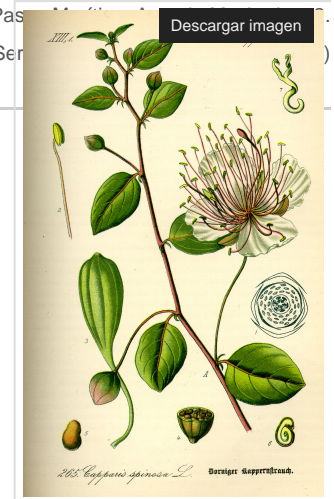
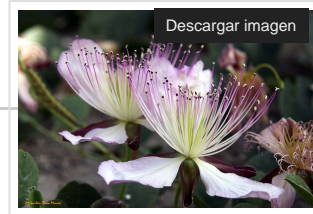
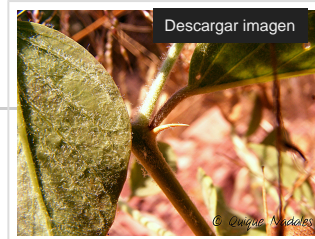
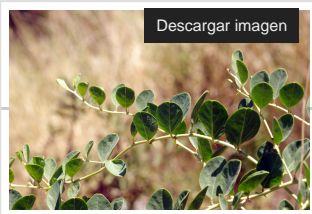
[Descargar imagen](#)



[Descargar imagen](#)



[Descargar imagen](#)



## Clasificación taxonómica

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