

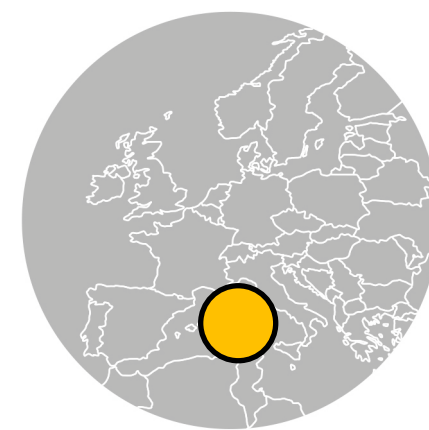
# Capparis spinosa L.

Nome • nom • name: cappero, Câprier épineux , Caper bush

Famiglia • famille • family: Capparidaceae

Sinonimo • synonyme • synonymous: Capparis spinosa subsp. rupestris; Capparis spinosa subsp. spinosa

Area d'origine • région d'origine • area of origin: Coste del Mediterraneo, bassin Méditerranéen, Mediterranean coast



© INRA Villa Thuret



© INRA Villa Thuret



**Etimologia:** Capparis deriva dal latino e vuol dire 'cappero'; il nome della specie spinosa deriva dal atino 'spinus' che fa riferimento ai rami spinosi.

**Descrizione e periodo di fioritura :** Arbusto con portamento prostrato, costituito da lunghi ramoscelli flessibili pendenti o ascendenti, grigiastri. Ai nostri climi il fusto è persistente, ma l'estremità dei rami muore d'inverno. Risputa in primavera e cresce per tutta l'estate. Il fogliame è caduco. Le foglie sono sia arrotondate che ovali, intere e lisce, spesse e coriacee, di colore verde-grigio. I fiori sono grandi, da 4 a 7 centimetri, con numerosi stami lunghi. Hanno quattro petali bianchi, a volte rosa e quattro sepali porpora; gli stami sono di color crema e viola. Questi fiori fragili e odorosi (soprattutto di notte) appaiono ad ogni ascella fogliare. I frutti sono delle bacche carnose, verdi, lunghe che possono raggiungere i 50 cm di lunghezza. Si aprono in due a maturazione compiuta e ne fuoriescono dei semi neri con polpa rosa. La fioritura avviene in fine primavera, inizio estate.

**Ambiente di crescita :** C. spinosa si sviluppa su terreni drenanti, secchi, rocciosi esposti al pieno sole. Una volta messa a dimora, non richiede nessun annaffiamento. Cresce spontanea nelle zone subdesertiche sui muri, a ridosso del mare.

**Usi :** Specie aromatica coltivata localmente per i suoi boccioli che sono conservati nell'aceto oppure sotto sale e utilizzati nella cucina mediterranea. In alcune regioni sono ugualmente consumati frutti e giovani ramoscelli. Può anche essere una pianta ornamentale sconosciuta nei giardini che non richiede molto impegno per ornare i muretti. La corteccia e le radici sono usati nella farmacopea tradizionale.

**Note :** -

**Visibile presso** Giardino botanico della Villa Thuret, Giardini Botanici Hanbury

**Scheda a cura di :** INRA Villa Thuret



**Etymologie :** Spinosa signifie en latin 'spinus' : 'épineux', en référence aux branches épineuses. Capparis vient du latin et signifie 'câpre' : Capparis spinosa est en effet le câprier.

**Description et période de floraison :** Arbuste ou sous-arbrisseau à port prostré, constitué de longs rameaux flexibles pendants ou ascendants, grisâtres. Sous le climat d'Antibes, la souche est persistante, mais l'extrémité des rameaux meurt durant l'hiver. Elles réitérent au printemps et se développent de manière continue jusqu'en fin d'été. Le feuillage est caduc. Les feuilles sont arrondies à ovales, entières et lisses, épaisses et coriaces. Elles sont de couleur glauque à vert-gris. Les fleurs sont grandes, de 4 à 7 centimètres, à étamines nombreuses, longues, saillantes. Elles ont 4 pétales blancs, parfois rosés et 4 sépales pourpres ; les étamines sont de couleur crème et violet. Ces fleurs fragiles, odorantes (surtout la nuit) apparaissent à chaque aisselle foliaire, sur de longs pédoncules axillaires. Les fruits sont des baies charnues, vertes, longues et pouvant atteindre 50 cm de long. Elles s'ouvrent en deux à maturité sur des graines noires dans une chair rose. La floraison a lieu en fin de printemps, début d'été.

**Exigences écologiques :** C. spinosa se développe sur sols drainés, secs, rocailloux ; en exposition de plein soleil. Une fois installée, elle ne demande aucun arrosage. Elle pousse à l'état naturel dans des zones subdésertiques ou s'installe dans des murs, au-dessus de la mer.

**Utilisations :** Espèce condimentaire cultivée localement pour la production de boutons floraux qui sont confits au vinaigre (câpres) et utilisés dans la cuisine méditerranéenne. Dans certaines régions, fruits et jeunes tiges sont également consommés. Il s'agit d'une plante ornementale méconnue qui peut être employée dans des jardins secs pour orner le haut d'un muret, le bord d'une restanque, pour son port retombant et sa floraison esthétique estivale. L'écorce des racines est utilisée dans la pharmacopée traditionnelle.

**Remarques :** -

**Visible à :** Jardin botanique de la Villa Thuret, Jardin botanique Hanbury

**Rédigé par :** INRA Villa Thuret



**Etymology:** Spinosa in Latin for spinosus, meaning 'thorny', in reference to the spiny branches. Capparis is also Latin and means 'caper': Capparis spinosa is in fact the caper bush.

**Description and flowering period:** Prostrate shrub or sub-shrub with long drooping or ascending pliable greyish branches. In the Antibes climate, the strain is persistent but the tips of the branches die off in winter. They recover in spring and develop continuously to the end of summer. The leaves are deciduous, and rounded to oval in shape. They are simple, smooth, thick and leathery. They are a blueish green to green-grey in colour. The flowers are large, measuring 4–7 cm with multiple long protruding stamens. They have four white – or sometimes pink – petals and four purplish sepals. The stamens are cream and violet. The fragile flowers are fragrant (especially at night) and appear on each foliar axil, on long axillary stalks. It bears fleshy green berries that can reach up to 50 cm long. They split in two when mature to reveal black seed embedded in the pink flesh. It flowers in late spring or early summer.

**Environmental requirements:** C. spinosa grows on well-drained, dry, rocky soils in full sunshine. Once in place, it does not require watering. It naturally grows in sub-arid zones or in walls above the sea.

**Uses:** A condiment grown locally for its buds which are pickled in vinegar (capers) and used in Mediterranean cuisine. In some regions, the fruits and young stems are also consumed. This is a little known ornamental plant which can be used in dry gardens to decorate the top of low wall, the edge of a terraced slope, given its cascading branches and pretty summer flowers. The root bark is used in traditional pharmacopoeia.

**Notes:** -

**Visible at:** Villa Thuret botanical garden, Hanbury Botanical Garden

**Contributed by:** INRA Villa Thuret

