



Alcaparra

Un toque especial a los platos

Para convertirse en ese producto que conocemos todos, hay que partir de la recolección de los capullos. Una vez encurtidos éstos en vinagre durante horas después de ser recogidos, se transformarán en un ingrediente que se utiliza en centenares de platos (arroz, ensaladas, salsas, rellenos para carne y pescado...) y que aportan un sabor muy especial a los alimentos. Nace en la naturaleza en climas mediterráneos pero es complicado sembrar este vegetal en zonas templadas.

SUELO Y CLIMA

La alcaparra tiene sus mejores condiciones de cultivo en suelos pobres y secos. Requiere mucho sol y que los rayos le den de pleno. No es necesario regarla mucho y se desarrolla bien en las pendientes.

MULTIPLICACIÓN Y CUIDADOS

En ciertos lugares, como en las regiones subtropicales, es posible germinar alcaparras a partir de esqueje o por división, trasplantando el arbusto bien arraigado en una mezcla de grava y arena. En el momento de plantarlo hay que regarlo bien, pero durante su germinación apenas necesita riego. Se puede cultivar a alcaparra adecuadamente en rocalla, pero para ello necesitamos depositar algunas semillas en las grietas de las rocas. En los climas templados se plantan debajo del vidrio en tierra franca arenosa bien drenada y se suele trasplantar a principios de primavera. También se puede cultivar en maceta, ya que ofrece una planta con una imagen muy atractiva. Para que germine es necesario que esté en una ventana o terraza bien soleada, pero, a pesar del sol, no suele dar muchos capullos que puedan utilizarse para comer.

Recolección

Se arrancan los capullos en cuanto están completamente desarrollados y se dejan en la oscuridad durante algunas horas antes de macerarlos en vinagre.

