

Capperi (Capparis spinosa)



in cucina

I suoi boccioli fiorali, conservati sotto aceto o sotto sale, sono largamente utilizzati nella preparazione di sughi, zuppe, minestre e insalate.

uso terapeutico

Assai efficace per la preparazione di decotti per il lavaggio di piaghe e ulcere, il cappero, nella forma di olio essenziale, è assai indicato per la preparazione di lozioni per massaggi.