

La Tapenera

(*Capparis spinosa* L.)



Pablo Melgarejo Moreno



A. Madrid Vicente, Ediciones

ÍNDICE

	Página
1.- INTRODUCCIÓN	4
2.- REFERENCIAS HISTÓRICAS	6
3.- ORIGEN Y SISTEMÁTICA	8
3.1. Origen	8
3.2. Sistemática	10
3.3. Nombres que recibe la planta, botón floral y fruto en distintos idiomas	10
4.- MORFOLOGÍA Y FISIOLÓGÍA	12
4.1. Morfología	12
4.1.1. Raíz	12
4.1.2. Tronco y ramas	13
4.1.3. Yemas	14
4.1.4. Hojas	15
4.1.5. Espinas	15
4.1.6. Flores	17
4.1.7. Frutos	19
4.2. Fisiología	20
4.2.1. Crecimiento	20
4.2.2. Floración y fructificación	23
5.- ECOLOGÍA Y VALOR ECOLÓGICO DE LA TAPENERA	24
6.- EXIGENCIAS CLIMÁTICAS DE LA TAPENERA	26
6.1. Exigencias térmicas	26
6.2. Humedad y luminosidad	26
7.- PLANTACIÓN Y LABORES DE CULTIVO	27
7.1. Preparación del terreno y plantación	27
7.1.1. Preparación del terreno	27
7.1.2. Abonado de fondo	29
7.1.3. Marqueo y apertura de hoyos	30
7.1.4. Plantación	30
7.2. Podas	32
7.3. Necesidades nutritivas	34
7.4. Necesidades hídricas	36
7.5. Laboreo y/o aplicación de herbicidas	37

	Página
8.- PROPAGACIÓN DE LA TAPENERA	39
8.1. Propagación por semilla	39
8.1.1. Sistemas de siembra	40
8.1.2. Cuidados del semillero	42
8.2. Propagación vegetativa	44
8.2.1. Multiplicación por estaquilla	44
8.2.1.1. Multiplicación por estaquilla leñosa	44
8.2.1.2. Multiplicación por estaquilla herbácea	46
8.2.2. Multiplicación por injerto	46
8.2.2.1. Injerto de plantas jóvenes	47
8.2.2.2. Injerto de plantas adultas	47
9.- PATRONES Y VARIEDADES	48
9.1. Patrones	48
9.2. Variedades	48
10.- ESTUDIOS BÁSICOS PARA LA TIPIFICACIÓN DE TAPENERA Y CARACTERES EXIGIBLES	51
11.- ACCIDENTES, PLAGAS Y ENFERMEDADES	53
11.1. Accidentes	53
11.2. Plagas	53
11.3. Enfermedades	54
12.- RECOLECCIÓN	55
12.1. Sistemas de compra-venta del producto	56
12.2. Época de recolección	56
12.3. Método de recolección	57
12.4. Rendimientos	58
12.5. Resumen de normas básicas para la recolección de los distintos órganos	61
13.- APROVECHAMIENTOS E INDUSTRIALIZACIÓN	63
13.1.- Proceso de elaboración de tápenas y caparrones	64
14.- NORMA DE CALIDAD	69
15.- COMERCIALIZACIÓN	77
15.1. Producción y comercio interior	77
15.2. Comercio exterior	82
15.2.1. Importaciones	82
16.- USOS TÍPICOS DE ALGUNAS ESPECIES DE ALCAPARRA	83
17.- COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA ALCAPARRA	86

18.- BIBLIOGRAFÍA	Página 90
ÍNDICE DE TABLAS	91
ÍNDICE DE GRÁFICAS Y FIGURAS	91
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS	92