

Crateva tapia L.

Identifiants : 9887/cratap

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Capparaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capparales ;
- Famille : Capparaceae ;
- Genre : Crateva ;

- **Synonymes :** *Capparis ternata* Tafalla, *Cleome arborea* Schrad. [Illegitimate], *Crateva acuminata* DC, *Crateva arborea* DC, *Crateva bahiana* Ule, *Crateva benthamii* Eichler, *Crateva benthamii* var. *leptopetala* Eichler, *Crateva coriacea* Herzog, *Crateva glauca* Lundell, *Crateva gynandra* L, *Crateva radiatiflora* DC, *Crateva tapia* var. *glauca* (Lundell) Standl. & Steyerl, *Crateva tapoides* DC ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Gally Pear, Garlic Pear Tree, , Bat and ball, Cabaca, Cabaceira-do-pantanol, Cabeceira, Ishiri, Pau-d'alho, Spider flower tree, Tapia fruit, Tapia, Trapia ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Parties comestibles : fruits, épices^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}} | **Original :** Fruit, Spice^{{{(0(+x))}} Le fruit peut être mangé. Ils ont un goût d'ail. Ils sont utilisés pour les boissons et les liqueurs



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Adams, C. D. , *Flora of Jamaica*, ; Bortolotto, I. M., et al, 2018, *Lista preliminar das plantas alimenticias nativas de Mato Grosso do Sul, Brasil. Iheringia, Serie Botanica, Porto Alegre, 73 (supl.):101-116* ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides. p 118* ; Cruz, M. P., et al, 2014, *Local perceptions and consumption of native wild edible plants from seasonal dry forests in Brazil. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 10:45* ; Fouquet, A. 1972. *Espèces fruitières d'Amérique tropicale. Institut français de recherches fruitières outre-mer* ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 173* ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world. p 226* ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 151* ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 76* ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 98* ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 90* ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 4 (As Crateva gynandra)* ; Scarpa, G. F., 2009, *Wild food plants used by the indigenous peoples of South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison. Journal of Applied Botany and Food Quality 83:90-101* ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 120* ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. Plate 10 (Photo) ; Sp. pl. 1:444. 1753 ; TodaFruta.com.br ; www.colecionandofrutas.org*