



GAZZAGOLOSA

25 aprile 2017

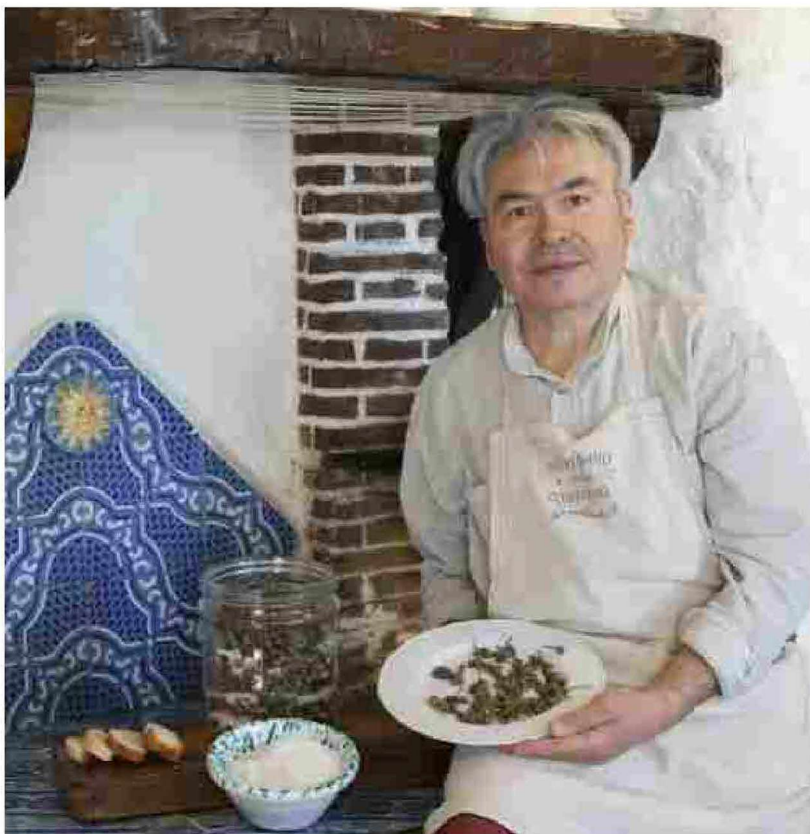
I segreti del capperò tra alta cucina e salute

di Tania Mauri

Vitello tonnato piemontese, pizza con la scarola campana e caponata siciliana. Tre piatti molto diversi e geograficamente lontani ma con un ingrediente comune: il **capperò**. Piccoli o grandi, boccioli o frutti, sotto sale o sotto aceto, i capperi sono uno dei sapori tipici mediterranei e della tradizione culinaria italiana. Le produzioni più famose arrivano da due isole siciliane, **Pantelleria** e **Salina**: la prima ha conquistato la denominazione Igp, la seconda è Presidio Slow Food. Ma ci sono altri territori che lavorano per valorizzare il capperò locale come Selargius (CA), nel Sud della Sardegna, dove è conosciuto come “is tapparas”.



CARTA D'IDENTITÀ Il capperò è un arbusto tipico della flora mediterranea citato già nella Bibbia. La pianta predilige rocce e muretti su cui si arrampica, ha foglie verde scuro, fiori biancorosa appariscenti. Tra maggio e i primi di settembre inizia la fioritura ed è proprio in questo periodo che si prendono i bottoni fiorali prima che si trasformino in fiori.



Sebastiano Formica, cuoco contadino dell'*Osteria U Locale* di Buccheri (SR), è un esperto raccoglitore: «Spesso il capperone viene accostato all'acciuga e alle olive, molto salati, che ne storpiano il gusto naturale. Preferisco unirlo alle cipolle dolci in un battuto multiuso. Da maggio a fine luglio raccolgo i capperi di Timpa, una zona calcarea di terra bianca tra i 400 e i 1000 metri di altitudine nei dintorni di Buccheri, dove crescono spontanei. Capperi e cucunci (i frutti della pianta chiamati anche cetrioli) vanno conservati soltanto nel sale marino. L'aceto non va bene: ne altera il sapore. Un decotto con le foglie è un vero toccasana per il fegato o per una cura detox naturale per pancreas e cistifellea».









CHEF E CREAZIONI Ci sono piatti di alta cucina dove il capperò diventa protagonista. Il carciofo con capperi di Pantelleria di **Accursio Craparo**, la ricciola con capperi croccanti di **Mauro Uliassi**, il bacio pantesco con i capperi al Thema del **Sikelia** di Pantelleria.



Ma anche le foglie si mangiano: **Massimiliano Alajmo** le usa nel *Cordon Vert*, **Alessandro Frassica**, di 'Ino, nel panino gourmet. Le ha valorizzate **La Nicchia**, azienda pantese di raccoglitori e coltivatori. Le foglie centrali vengono prese dopo

l'ultimo raccolto stagionale dei capperi e fatte fermentare per abbattere il Ph. Dopo 20-30 giorni vengono lavate in acqua e aceto per poi essere asciugate e confezionate sott'olio.

L'ISOLA MAGICA A Pantelleria i capperi sono Igp: caldo e vento, boschi e terreno vulcanico contribuiscono a un prodotto unico. La coltivazione ha tradizioni secolari tramandate di padre in figlio e si fa su terreni terrazzati ed esposti al sole. Pantelleria vanta una cooperativa di produttori di capperi fondata nel 1971. All'inizio c'era una grande richiesta dell'industria e nel 1985 l'isola arrivò a produrre 12.000 quintali. Ma con l'abbattimento delle barriere doganali i capperi a basso prezzo di Turchia e Marocco invasero il mercato facendo crollare la richiesta e provocando l'abbandono dei campi. Oggi in Italia non si superano i 2500 quintali l'anno, 1000 dalla cooperativa. «Ma nel 2016, a causa della siccità, abbiamo raccolto solo 500 quintali. Quindi controllate bene quando leggete sulle etichette capperi tipo Pantelleria...», dice Saro Cappadona, responsabile marketing della coop. E tutti quelli che troviamo in commercio? Sono coltivati e arrivano da Nord Africa (Marocco, Algeria, Egitto e Tunisia), Spagna (Almeria, Granada e Baleari), Francia, Turchia, Grecia, Dalmazia, Cipro, Iran.

Condividi questo post:   0

Lascia un commento

Titolo

Commento