

---

# il capperro

**Autore:** Giuseppe Chella

**Fonte:** Città Nuova

Pantelleria, l'isola situata nel mezzo del Canale di Sicilia, è famosa per i suoi capperi: il clima asciutto e caldo ed il terreno di origine vulcanica sono l'ambiente ideale per la crescita di queste piante. I capperi di questa isola sono particolarmente pregiati per il loro sapore. Recentemente, poi, gli agricoltori di Pantelleria hanno selezionato una varietà di questa pianta che ha ottenuto persino il marchio Igp (Indicazione geografica protetta) riconoscimento attribuito solo ai capperi provenienti da questa splendida isola. Del capperro, che è tipico della flora spontanea mediterranea, sono utilizzati per l'alimentazione i boccioli. L'Italia è il paese che ha la più antica tradizione in fatto di coltivazione dei capperi ed insieme a quelli di Pantelleria sono apprezzati anche i capperi prodotti nelle isole Eolie (Lipari e Salina). Il capperro è una tra le più straordinarie piante del creato. Invece di cercare con le radici la terra più fertile e più umida, come fanno tutte le altre, cresce tra le pietre ed i vecchi muri. Questa pianta ha la forma di un cespuglio con lunghi rami penduli, le foglie carnose sono di colore verde scuro di forma ovale, i fiori si formano sui rami di un anno e sono molto belli per i tenui colori rosa ed i lunghi filamenti degli stami. Quando inizia il periodo della fioritura si pratica la raccolta a mano dei boccioli prima dell'apertura dei fiori. I boccioli più piccoli hanno un maggiore valore commerciale. La produzione è scalare ed i raccoglitori devono ritornare sulla stessa pianta ogni 5-10 giorni. Terminata la raccolta, i capperi sono lasciati a riposo per qualche giorno e dopo essere stati posti in appositi contenitori sono salati con sale marino nella misura del 40 per cento del peso complessivo del prodotto raccolto. La massa viene rimescolata giornalmente per favorire la fermentazione lattica che conferirà al capperro il gusto particolare. Dopo un'ulteriore aggiunta di sale marino (nella proporzione del 25 per cento) e lo sgrondo quotidiano dell'acqua di vegetazione che viene a mano a mano a formarsi, i capperi raggiungono nel giro di dieci giorni una idonea maturazione e sono pronti per essere commercializzati. I capperi possono essere conservati anche sotto aceto, ma tale tipo di conservazione comporta una sostanziale modifica del loro gusto. Ai capperi sono riconosciute proprietà digestive e toniche ed i decotti di corteccia sono diuretici. Questa pianta era nota ed apprezzata sin dall'antichità ed è citata persino dalla Bibbia (capitolo 12° del Libro dell'Ecclesiaste) e da alcuni famosi autori come Dioscoride e Plinio.