

CAPPERO DI PANTELLERIA



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La zona di produzione del Cappero di Pantelleria coincide con l'intero territorio dell'isola. Il prodotto si ottiene dai bottoni fiorali della specie botanica *Capperis spinosa*, un arbusto di 25-40 cm, a rami penduli e striscianti, con foglie carnose, ovali e di colore verde scuro, che nell'isola, di origine vulcanica e estremamente acida per la scarsissima piovosità, trova il suo habitat ideale. I capperi sono un prodotto noto ed apprezzato fin dall'antichità, vengono citati da autori come Dioscoride e Plinio. Un accenno alle loro virtù è addirittura presente nella Bibbia (Ecclesiaste XII 5). Un autore seicentesco, Domenico Romoli detto Panunto, nel suo famoso trattato culinario "La singolar Dottrina" afferma che "...quei che mangeranno non hauran dolore di milza, ne di fegato...son contrari alla melanchonia, proucano l'ourina...".

In epoca moderna, notizie specifiche sono rintracciabili nel saggio del prof. P. Calcara "Breve cenno sulla Geognosia ed Agricoltura dell'isola di Pantelleria" edito a Palermo nel 1855 sul "Il Giornale della Commissione d'Agricoltura e Pastorizia in Sicilia". Tale opera sottolinea già il valore economico commerciale del cappero per la società pantasca di allora: "Nella costa del mezzogiorno dell'isola e sulle rupi aride cresce spontaneo il cappero, del quale i poveri raccolgono i bottoni nel mese di luglio ed agosto pria della fioritura, e li vendono ad una classe di persone che dopo averli divisi secondo la grossezza li premono in salamoia e in aceto e poscia li mettono in commercio".

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

La raccolta dei fiori e delle radici si effettuano nei primi periodi primaverili, poco più tardi quella dei frutti. La raccolta, effettuata a mano, non avviene in una unica soluzione, è infatti necessario ripeterla, ad intervalli 5 giorni, per cogliere i nuovi boccioli formati nel frattempo. Il cappero (*Capparis spinosa* L.) è un arbusto tipico della flora mediterranea: ha una parte basale, costituita dal tronco, legnosa e le parti superiori, costituite da i rami, erbacee. Un'altezza media 30-50 cm. Ha le foglie verde scuro, carnose e di forma ovale, fiori molto appariscenti i cui tenui colori bianco e rosa presentano delicati riflessi

violacei. Terminata la raccolta, i capperi vengono lasciati a riposo per qualche giorno, dopodiché, dopo essere stati posti in speciali contenitori, vengono salati, aggiungendo sale marino nella misura del 40% del peso complessivo del prodotto raccolto.

La massa viene rimescolata giornalmente per favorire la fermentazione lattica che conferirà al capperi un gusto particolare. Una ulteriore aggiunta del 25% di sale e lo sgrondo quotidiano dell'acqua di vegetazione che viene man mano a formarsi, portano nel giro di 10 giorni i capperi a idonea maturazione e pronti per essere commercializzati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aroma intenso, forte, penetrante; Colore verde scuro, via via tendente al senape.

EFFETTI SALUTISTICI

Ha proprietà antispasmodiche, d'aperitivo, detergente. La corteccia delle radici ha notevoli proprietà diuretiche, i boccioli contengono sostanze dotate di proprietà toniche e digestive. Gli olii che si ricavano dai capperi sono ideali per massaggi e per il lavaggio di piaghe. Contengono un principio amaro stimolante della funzione gastrica.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Il Capperi di Pantelleria ha un forte aroma penetrante che aggiunge sapore a molte pietanze della cucina mediterranea, dalla pasta al pesce, e ha, inoltre notevoli proprietà diuretiche, toniche e digestive. Si sposa con olive nere, pomodori, acciughe e origano nel celebre Pesto pantesco.

