

Capperi di Pantelleria

Capparis spinosa fam. *Capparaceae*

Origini e storia

I capperi sono un prodotto noto ed apprezzato fin dall'antichità e vengono citati da autori come Dioscoride e Plinio. Un accenno alle loro virtù è addirittura presente nella Bibbia (Ecclesiaste XII 5). 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".

Produzione e territorio

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 *Capparis 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 nel terreno estremamente acido per la scarsissima piovosità, trova il suo habitat ideale. 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 di 5 giorni, per cogliere i nuovi boccioli formati nel frattempo.





In cucina

Ci sentiamo di sconsigliare la conservazione in aceto, spesso usato come espediente per commercializzare, insaporendoli, capperi di scarsa qualità. Il Cappero di Pantelleria ha un forte aroma penetrante che aggiunge sapore a molte pietanze della cucina mediterranea, dalla pasta al pesce, ed ha, inoltre notevoli proprietà diuretiche, toniche e digestive. Si sposa con olive nere, pomodori, acciughe e origano nel celebre Pesto pantesco.



Effetti salutistici

Ha proprietà antispasmodiche e detergenti. 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.
Si narra che il cappero può provocare stati di allucinazione, si consiglia di assumerlo in piccole quantità.