

Cappero di Salina

Arbusto perenne di probabile origine tropicale, il capperò è diffuso nell'area mediterranea da tempo immemorabile: riferimenti al suo uso, sia alimentare sia medicinale, si trovano nella Bibbia, negli scritti di Ippocrate, Aristotele e Plinio il Vecchio. In Italia, la superficie coltivata a capperò si aggira intorno ai 1000 ettari, distribuiti tra Liguria, Puglia, Campania e Italia insulare. In particolare l'isola di Salina, a nord delle coste siciliane, si è affermata come centro della produzione italiana di qualità; il capperò è parte integrante del paesaggio e, fino all'avvento del turismo, ha costituito il motore trainante dell'economia isolana. La raccolta si effettua da fine maggio a tutto agosto, ogni 8, 10 giorni. I raccoglitori iniziano prestissimo, verso le 5 del mattino, per evitare il solleone. I capperi sono stesi ad asciugare su teli di juta, al fresco, per impedire loro di sbocciare. Dopo qualche ora si separano i capperi dai capperoni, i bottoni più grandi sul punto di sbocciare. Quindi si procede alla salatura (alternando uno strato di capperi a uno strato di sale marino grosso) che avviene, solitamente, in fusti (cugniettu), utilizzati anche per le acciughe, o in tinedde, ricavate da botti vecchie tagliate a metà. Nei quattro, cinque giorni seguenti i capperi devono essere "curati", cioè travasati da una tinedda all'altra, per evitare che l'azione combinata di sale e calore, dovuto alle fermentazioni, li rovini. Dopo circa un mese sono pronti per il consumo. Dall'inizio degli anni Ottanta la produzione totale dell'isola è notevolmente diminuita. Le ragioni di questo crollo sono molteplici: il prepotente ingresso sul mercato dei prodotti nordafricani, l'impossibilità di meccanizzare le operazioni colturali, l'alto costo della manodopera e il comparire di nuovi parassiti, prima sconosciuti. I capperi di Salina si caratterizzano per compattezza, profumo e uniformità. Particolarmente importante il primo di tali fattori: un bocciolo compatto, infatti, è una garanzia di durata nel tempo (il capperò dell'isola sotto sale si conserva fino a due-tre anni). Da sottolineare anche la quasi totale assenza di trattamenti con antiparassitari o concimi chimici di sintesi, garanzia di assoluta salubrità del prodotto. Utilizzati nella cucina siciliana in diverse preparazioni, per "dare mordente" e carattere al piatto, i capperi si sposano ottimamente a un semplice sugo di pomodoro e basilico, alla classica caponata, ai piatti di pesce.

Stagionalità

Il capperò di Salina viene raccolto da maggio ad agosto: sotto sale, può essere consumato tutto l'anno.

IPRODUTTORI

Antonino Caravaglio
Malfa (Me)
Isola di Salina
via Nazionale, 33
tel. 339 8115953
caravagliovini@virgilio.it

Gaetano Marchetta
Malfa (Me)
Isola di Salina
via Umberto I, 7
tel. 090 9844048 - 333 6576643
gaetano@vinidisalina.it

Daniela Virgona
Malfa (Me)
Isola di Salina
via Bandiera, 2
tel. 090 9844570 - 338 7455912

Roberto Rossello
Malfa (Me)
Isola di Salina
Via Picone, 16 bis
Tel. 339 8176716
roberto.rossello80@gmail.com

Salvatore D'Amico
Leni (Me)
Isola di Salina
via Libertà, 27
tel. e fax 090 9809123
335 7878795
salvatore@eolie.net

Giuseppe Famularo
Pollara (Me)
Isola di Salina
via Chiesa, 38

I PRODUTTORI

tel. 090 9843968

333 5905155

www.alcappero.it

info@alcappero.it