

Capperi, che sapore!

Ingrediente essenziale per insaporire insalate, pasta, carne e pesce Si raccoglie in questi mesi e messo sotto sale dura tutto l'inverno

Paolo Zappitelli
p.zappitelli@iltempo.it

■ Se vi dicessero di mangiare il bocciolo di un fiore sicuramente rimarreste quantomeno perplessi. Eppure lo facciamo tranquillamente, senza pensarci troppo, quando ci mettiamo in bocca un capperi. Che altro non è, appunto, che la gemma della pianta prima che fiorisca. Un regalo «culinario» inaspettato di una pianta tenace, caparbia, che cresce in mezzo alle rocce, nelle fessure dei muri, ovunque riesca a trovare un minimo di terreno dove poter attecchire e crescere e che dà il suo meglio, in quanto a sapori, nelle assolate isole del sud della Sicilia, Lipari e Pantelleria anche se si trovano alcune coltivazioni anche in Liguria. E anche la raccolta è altrettanto «eroica». I capperi, infatti, che da secoli ormai non crescono più solo spontaneamente ma vengono coltivati, si raccolgono da giugno a settembre e con una tecnica particolare. Innanzitutto vanno presi nelle prime ore del mattino, quando la temperatura è ancora fresca perché si tratta di una pianta che cresce quasi esclusivamente nei posti più assolati. E i produttori devono essere particolarmente attenti a capire il momento giusto, quando il bocciolo è maturo ma il fiore non è ancora sbocciato. A questo punto inizia il lento lavoro di raccolta, pianta

per pianta. I capperi migliori sono quelli più piccoli, i primi che vengono presi, i cosiddetti cimini. Gli ultimi, quelli che vengono colti alla fine perché l'operazione dura diverse settimane, sono i più grossi perché la pianta ha continuato a maturarli, ma anche i meno saporiti. Però i «regali» della pianta del capperi non finiscono qui. I boccioli che rimangono sulla pianta fioriscono e poco dopo nascono i frutti, quelli che conosciamo come cucunci. Ma anche qui bisogna scegliere i migliori, quelli appena germogliati perché contengono meno semi. Ma non ovunque alla pianta viene «permesso» di arrivare al frutto: a Pantelleria, ad esempio, dove si produce

una delle varietà migliori, si raccolgono quasi esclusivamente capperi perché è la parte più prelibata e quella che consente guadagni maggiori con il commercio. Nelle Eolie, invece, dove i capperi sono da sempre una risorsa, tanto che interi versanti delle isole sono coltivati con questa pianta, si lascia anche arrivare a maturazione il frutto. Che è un ottimo «sfizio» per accompagnare l'aperitivo, meglio se si tratta di quelli conservati sotto sale che si abbinano più facilmente con i vini.

Il capperi, invece, può essere utilizzato per mille ricette, per accompagnare le insalate o per insaporire un pesce, oppure per accompagnare la car-

ne. Come ad esempio il classico vitello tonnato. E per i più golosi alcune aziende producono il patè di capperi, da spalmarne sui crostini oppure da utilizzare in un sugo per la pasta. Infine due accortezze: prima di utilizzarli, se conservati sotto sale, vanno sciacquati abbondantemente sotto acqua corrente (così come i cucunci) e vanno sempre messi a crudo e mai cotti perché altrimenti diventano più amari.

La scelta

I migliori sono quelli

più piccoli, i «cimini»

che sono colti per primi

INFO

Cucunci

Sono i frutti della pianta, ottimi per accompagnare un aperitivo. Meglio se si utilizzano quelli conservati sotto sale



23

Calorie

Sono quelle contenute in 100 grammi di capperi

