

Appuntamenti Turismo

# Festa del Cappero a Salina, Pollara domenica 2 giugno 2019

di: Redazione

30 maggio 2019



Domenica 2 giugno, dalle ore 18.00, in piazzetta Sant'Onofrio a Pollara / Comune di Malfa, si svolgerà la 29° edizione della Festa del Cappero. Presidio Slow Food e parte integrante del paesaggio e della economia di Salina, questo piccolo arbusto perenne, di probabile origine tropicale, è diffuso nel Mar Mediterraneo da sempre. Il re dei muri scoscesi e delle zone impervie, è il protagonista della macchia mediterranea delle Isole Eolie. Della pianta si consumano i boccioli, detti capperi, e i frutti, noti come *cucunci*.

L'evento su Facebook: [www.facebook.com/events/2338076713147494](https://www.facebook.com/events/2338076713147494)

---

## Il Presidio

---

*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.*

---

## Cucunci, i frutti

*Le difficoltà colturali e i costi di produzione dovuti prevalentemente alla manodopera per la raccolta hanno determinato un fortissimo calo di attenzione per la coltura del capperò. Non esiste alcuna seria possibilità di meccanizzazione delle operazioni di raccolta che vengono ancora oggi effettuate manualmente, e risultano molto faticose per la particolare conformazione della pianta. La rusticità della specie, la sua diffusione frequente ma non razionale, la rarità di specifici impianti, fa sì che il prodotto, pur essendo molto apprezzato dal punto di vista qualitativo, corra seri rischi di abbandono. Solo un'attività di promozione e di collaborazione con tutti i produttori, spesso legati a poche piante in condizione promiscua, sembra essere in grado di rivitalizzare un prodotto che per tradizione colturale, paesaggio isolano e cultura contadina esprime al meglio i connotati di questo straordinario territorio.*