

Cappero delle Isole Eolie, il re della cucina mediterranea

scritto da Amanda Arena | 24/09/2020



L'eccellenza secolare dell'isola di Salina, la perla più verde dell'arcipelago eoliano, è entrata nell'alveo delle Denominazioni d'Origine Protetta. È il vanto dell'enogastronomia locale per il profumo inebriante e l'aroma intenso. Proprietà e benefici sono conosciuti sin dai tempi antichi

Il **cappero delle Eolie** richiama immediatamente atmosfere e sapori mediterranei col suo gusto divino, che impreziosisce alcune delle più famose ricette siciliane. Si tratta di una varietà di *Capparis spinosa*, arbusto perenne della flora eoliana che appartiene alla famiglia delle [Capparaceae](#).

Solo chi visita queste isole maestosamente belle, situate nella costa nord-orientale della Sicilia, può

imbattersi in una pianta di capperi e apprezzarne gli effluvi che emana. Qui ha trovato un habitat particolarmente vocato grazie al clima mite e ventilato. L'Unione Europea ha recentemente conferito al **Cappero delle Isole Eolie** la Denominazione di Origine Protetta (DOP), identificando i capperi come i boccioli floreali e i "cucunci" nei frutti della pianta con determinate caratteristiche di qualità e tipicità. I fiori, anticamente chiamati "Orchidea del Mediterraneo", hanno una bellezza paradisiaca.

Storia del capperi delle Isole Eolie DOP

Il capperi è originario del Nord Africa e di alcune aree dell'Asia e cresce in maniera spontanea in tutta l'area del Mediterraneo. È apprezzato sin dall'antichità per le sue virtù alimentari e medicamentose, essendo citato nella Bibbia, nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio e anche da celebri medici come Dioscoride e Ippocrate per le proprietà curative e diuretiche. Nell'arcipelago eoliano la coltivazione è antichissima. Sin dal XVII secolo il nome "Capperi delle Isole Eolie" è menzionato nella corrispondenza mercantile poiché grandi carichi di capperi si aggiungevano alle spedizioni di Malvasia, vino ottenuto dal vitigno principe delle Eolie, e apprezzato in Inghilterra. Ne *"La singolar Dottrina del 1560"*, famoso trattato culinario di Domenico Romoli, il capperi è considerato anche un potente afrodisiaco capace di accendere la passione fra gli innamorati.

Caratteristiche organolettiche

Il capperi è una pianta onnipresente a Salina. L'orgoglio isolano è quello di coltivare da secoli con tradizioni e gesti antichi le cultivar "Nocellara", "Nocella" e "Spinosa" che si distinguono dalle altre varietà per forma rotondeggiante, gusto e durata nel tempo. Di colore verde tendente al senape con striature violacee, ha un bocciolo compatto.

Secondo il Disciplinare di produzione - al momento dell'immissione in commercio - sia i capperi sia i cucunci devono presentare forma sferica o leggermente appiattita, con apice evidente. Per i primi il calibro dev'essere minimo 4 mm e per i frutti non superiore a 20 mm.

Il capperi eoliano ha un sapore intenso e pungente, odore aromatico e forte. È un prodotto biologico, senza impiego di antiparassitari o concimi chimici.

Proprietà benefiche e usi del capperi eoliano

È un efficace antiossidante perché contiene flavonoidi - importanti sostanze con azione antinfiammatoria utili a contrastare i radicali liberi e a proteggere i vasi sanguigni - e un ottimo depurativo per le sue proprietà diuretiche, grazie alla presenza della capparirutina. Stimola l'appetito e favorisce la digestione ed è ricco di [sali minerali](#) e di vitamine (A, C, E, K). Uno studio condotto nel 2014 ha dimostrato che questo alimento vegetale svolge una funzione antitumorale ([Qui i dettagli della ricerca](#)).

I capperi regalano quel quid in più a tanti piatti della [cucina siciliana](#) essendo ingredienti ricchi di personalità. Se acquistati sotto sale, prima di consumarli, bisogna dissalarli e ammollarli in acqua. Si rivelano particolarmente indicati per arricchire la caponata e l'insalata eoliana, ma anche negli spaghetti con un semplice sugo di pomodoro e basilico. Si abbinano facilmente a pesce, carne, pizze, frittate e salse.

Zona di coltivazione del capperi delle Eolie

L'areale di coltivazione comprende il territorio delle isole di Lipari, Vulcano, Alicudi, Filicudi, Panarea, Stromboli e i comuni di Santa Marina Salina, Malfa e Leni nell'isola di Salina, in provincia

di Messina.

Microclima, morfologia, fertilità dei suoli di origine vulcanica e ricchezza di minerali, in particolare potassio e fosforo, calcio, magnesio e altri micro-elementi rendono queste terre idonee alla coltivazione del capperò.

Inoltre la presenza del mare svolge un ruolo fondamentale nel determinare la riduzione delle escursioni termiche e l'aumento del grado di umidità atmosferica. Questi fenomeni causano le cosiddette "precipitazioni occulte", utili nell'apportare maggiori quantità di acqua alla vegetazione. A questo si aggiunge l'importanza del fattore umano, che nei secoli ha influenzato cultura e tradizione agricola locali selezionando cultivar di capperò ideali per l'habitat eoliano.

Raccolta e lavorazione del prodotto

La raccolta si effettua dalla fine del mese di maggio sino a tutto agosto, esclusivamente a mano ogni 8-10 giorni, e incomincia verso le cinque del mattino per evitare il solleone. Una volta raccolti, i capperi vengono stesi su teli di juta ad asciugare al fresco in modo da impedirne la sbocciatura.

Entro le 24 ore immediatamente successive si procede alla salatura, alternando uno strato di capperi a uno di sale marino grosso, che avviene in fusti o in recipienti ("tinedde") ricavate da vecchie botti tagliate a metà. Nei giorni seguenti vengono "curati", ossia travasati da una tinedda all'altra, per evitare fermentazioni che possano rovinarli. Dopo circa un mese sono pronti per il consumo e, sotto sale, possono essere consumati tutto l'anno.

Controllo della DOP per garantire la qualità

Al fine di assicurare l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo è monitorata attraverso apposita documentazione. Il Disciplinare di produzione stabilisce che la struttura di controllo garantisca la tracciabilità del prodotto mediante l'iscrizione in elenchi dei nominativi dei produttori, dei confezionatori e di eventuali intermediari, nonché la notifica annuale dei quantitativi realizzati.