

Disciplinare di produzione del PRESIDIO SLOW FOOD

CAPPERO DI SALINA

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto oggetto del presente disciplinare è **Cappero di Salina**, (specie *Capparis spinosa*).

Il Cappero di Salina appartiene alla famiglia delle Capparidaceae, composta da circa 120 specie. E' una pianta suffruticosa, perenne (anche secolare), glabrescente, tipica della flora ruderale e dell'ambiente mediterraneo. E' infatti diffusa in tutto il bacino mediterraneo, oltre che nelle zone aride e sub-aride do Australia, Asia e America. Ha numerosi fusti flessuosi, dalla corteccia grigiastrea, che raggiungono altezze di 30-50 cm; foglie carnose, alterne intere, ovali subrotondeggianti, di colore verde scuro, portanti alla base del picciolo due stipole trasformate in spine (da cui il nome). I fiori, molto profumati, sono grandi, vistosi, con quattro sepali coriacei e quattro petali bianchi e rosa, dai riflessi violacei; gli stami sono numerosissimi (in numero da 120 a 200), lunghi 2-4cm., e di colore rosso violaceo.

Il frutto è una bacca ovale, allungata e coriacea, con molti semi reniformi contenenti numerosi acidi, detta cucuncio; quindi quello che conosciamo come cappero non è il frutto bensì il bocciolo, o bottone florale.

E' una pianta poco esigente, che si adatta a vivere anche nelle fessure dei muri o persino della nuda roccia, preferibilmente esposte a mezzogiorno. Qui la sua presenza è spesso dovuta all'azione di gechi (*Tarentola mauritanica*) e lucertole (*Podacris sicula*), che ingerendo gli essudati zuccherini del frutto (di cui vanno ghiotti), disseminano inconsapevolmente i semi, di cui restano imbrattati, negli anfratti in cui si rifugiano.

Il cappero si propaga sia per via gamica che per via agamica cioè per talea.

Il ciclo vegetativo inizia nei primi giorni d'aprile, quando le gemme ibernanti schiudono. La fioritura ha inizio a maggio, protraendosi sino ai primi di settembre, sui rami dell'anno: la produzione dipenderà evidentemente dal numero di questi. La produzione è di tipo scalare, sommandosi bottoni floreali di diverse dimensioni; appena raccolti i primi bottoni floreali, il ramo continua regolarmente e con costanza la propria crescita. All'atto di ogni raccolta vengono così a trovarsi sulla pianta bottoni floreali di diverse dimensioni. La raccolta, dura anche fino a metà di settembre, a seconda della zona.

I cappereti di Salina sono in massima parte in coltura promiscua con piante da frutto, di vite e di olivo. Esistono alcuni ettari di superficie specializzata di più recente costituzione e ampiamente in fase produttiva. E' frequente la presenza di terrazzamenti nelle aree più scoscese così come è frequente la presenza di molte piante su rupi e margini di strade e trazzere che rientrano nella ordinaria coltivazione degli agricoltori dell'Isola.

Le rese di un impianto di cappero sono molto variabili in funzione della tipologia di impianto e del grado di specializzazione. In ogni caso, oscillano tra 25 - 30 q.li/ha.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione, trasformazione e confezionamento è l'Isola di Salina (Messina). Ai fini della produzione di Cappero di Salina Presidio Slow Food, i capperi devono essere prodotti in aziende direttamente gestite dai produttori che aderiscono al presente disciplinare. Non è ammessa la commercializzazione di prodotto acquisito dai produttori presso impianti diversi. A tal fine fanno fede i dati annualmente raccolti attraverso l'Associazione dei produttori.

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

Il cappero è stato citato per la prima volta nella Bibbia (Ecclesiaste, XII 5): "*Quando si avrà paura delle alture e degli spauracchi della strada, quando fiorirà il mandorlo e la locusta si trascinerà a stento, ed il cappero non avrà più effetto.....*". E' una metafora della vecchiaia, molti commentatori vi hanno visto un riferimento alla perdita del desiderio sessuale: del resto ancora oggi, in Marocco, è ampiamente diffuso come afrodisiaco e, nel Seicento, nel trattato

culinario ("La singular dottrina") di Domenico Romoli, detto panunto, era detto che «...*quei che mangeranno non hauran dolore di milza, ne di fegato... son contari alla melanconia, proucano l'ourina...*» concludendo che «...*i capperi fan vivace il coito*».

In Grecia la prima citazione è in Ippocrate (IV secolo a.C.) con riferimento alle proprietà medicinali.

Ne parlano anche Aristotele e Teofrasto. Ma più a lungo lo diffonde Dioscoride in *De materia medica* (II, 204), indicandone i diversi usi terapeutici.

Nella medicina popolare eoliana, che l'adoperava sia nelle malattie della milza che per ottenere un decotto medicinale di notevole efficacia antiartritica e diuretica. Le proprietà medicinali del capperi erano anche legate alla corteccia della radice, che è abbastanza diffusa in erboristeria, come diuretico e stimolante della funzionalità epatica.

Nella letteratura latina il capperi è ricordato da Plinio il Vecchio nella *Naturalis historia* (XIII, 127), in cui se ne esalta l'uso alimentare. Altrove è ricordato l'uso cosmetico: Frine, la modella di cui si servì lo scultore Prassitele per la statua di Afrodite Anadiomene, ne faceva uso regolare. Nel 1500 un anonimo veneziano, dopo averne passato in rassegna gli usi medicinali (per la milza, per la diuresi, come depurativo, contro la sciatica, il dolore di denti, nelle otiti purulente, etc...), conclude dicendo che "*virtutem habent incitand appetitum*" per cui "*cibus enim sunt et medicina*".

Nelle isole Eolie era comune, per una malattia determinante febbri alterne e dolori alla milza (che probabilmente corrispondeva alla brucellosi), l'uso di una mistura di radice di capperi e di noce, pestata in mortaio e posta, prima del sorgere del sole, sulla milza, ricorrendo ad una fasciatura che veniva rinnovata giornalmente per 3 settimane sino alla definitiva scomparsa della febbre.

Originaria di Salina è un'ottima ricetta tradizionale a base di capperi, aglio e menta. Sempre in quest'isola, da una quindicina d'anni circa, si rende omaggio al capperi attraverso l'omonima Sagra, di due giorni, con inizio al primo di giugno.

ART.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

Il capperi rifugge gli ambienti umidi e piovosi, prediligendo invece quelli aridi o sub-aridi. Tollera facilmente forti sbalzi di temperatura e prospera in presenza di temperature medie superiori ai 32°C, grazie sia alla scarsa traspirazione della foglia che al forte apparato radicale. Il clima dell'Isola di Salina è assai umido, cosa che la rende particolarmente rigogliosa nonché la più verde delle Isole Eolie. Dal punto di vista pedologico dimostra di essere particolarmente adattabile, ben sopportando terreni sia molto basici che acidi. I suoli dell'Isola di Salina sono di origine vulcanica, trovandosi sul suo territorio sei vulcani, la cui ultima eruzione risale a 13.000 anni fa.

ART.5

PRATICHE DI IMPIANTO

La forma di allevamento generalmente adottata è quella ad alberello (simile a quella utilizzata per la vite). La distanza tra le piante è variabile in funzione del tipo di impianto, di suolo, di esposizione, etc...; generalmente vanno da un minimo di 2 x 2 m a un massimo di 2 x 2,50 m, con disposizione a rettangolo o a quadrato. Un cappereto ha una prima fase giovanile della durata di 7-8 anni, dopodiché entra nella fase di maturità che può mantenere anche per oltre 30 anni, a condizione di non essere troppo sfruttato e di vivere nelle condizioni bioclimatiche migliori. Una pianta di capperi può produrre in media da 2- 2,5 Kg con punte massime di 4,5 Kg di capperi.

La moltiplicazione, ad esclusivo livello vivaistico praticato comunque per uso proprio, avviene con talee legnose delle piante coltivate nelle aziende. Le talee si eseguono in inverno prelevando una porzione di ramo di 7-10 cm, e si posiziona in una cassetta riempita di torba e sabbia. Quando le talee hanno formato le radici, si prelevano e si trasferiscono in vasetti dal diametro di circa 10 cm.

Nell'Isola di Salina è praticata la moltiplicazione per talea direttamente in loco soprattutto per sostituire fallanze o intensificare impianti più vecchi. Tradizionalmente, in fase di potatura vengono lasciate sul fusto 2-3 ramificazioni più vigorose raccorciate a circa 40 cm. Al termine delle operazioni di potatura, vengono asportate dalla base e interrate completamente nel terreno per limitarne la disidratazione. Al risveglio vegetativo dal terreno fuoriescono i nuovi

germogli e, nella parte basale, vengono emesse le radici. Nel corso di una stagione vegetativa la pianta sarà interamente formata. E' consigliabile, in questa fase, mantenere il terreno umido con adacquate di soccorso per favorire l'emissione delle radici e ridurre quanto più possibile la disidratazione delle talee che nuocerebbe la formazione della nuova pianta.

ART.6 TECNICHE CULTURALI

Durante il ciclo colturale non sono previste specifiche tecniche di coltivazioni se non, quando necessario, una scerbatura per l'eliminazione della flora spontanea, soprattutto negli impianti più giovani.

ART. 7 CONCIMAZIONE

La concimazione del capperò si effettua, senza una cadenza fissa, in inverno con prodotti ammessi. La coltura promiscua e la inevitabile presenza di altre specie, oltre alla coltivazione in ambienti e condizioni particolarmente marginali, rende questa pratica essenzialmente poco adottata.

ART.8 DIFESA

Il capperò, pur avendo registrato negli ultimi anni diversi problemi di carattere fitopatologico, (è assoggettato talvolta ad alcuni trattamenti chimici nel ciclo colturale annuale, in considerazione del fatto che uno dei principali fitofagi della coltura capace di defogliare completamente la pianta nelle annate in cui si verificano gli attacchi più acuti, sono le forme larvali della cavolaia (*Pieris Brassicae*). In tale evenienza gli unici prodotti utilizzabili e con un'alta efficacia sono i formulati a base di *Bacillus Turingiensis* o di Spinosad. Altro insetto capace di provocare danni merceologici alla coltura è la Cecidomia delle Carrube (*Asphondylia gennadii*), ma l'unico insetticida registrato per la coltura del capperò è lo Spinosad.

Fatto salvo quanto previsto per le coltivazioni in regime biologico, tutti gli impianti di cui al presente disciplinare devono seguire le indicazioni previste dalla circolare n. 2 del 3 aprile 2007 e s.m.i. che recepisce il regolamento comunitario 1257/99 in riferimento alle produzioni integrate.

ART.9 RACCOLTA

La raccolta si effettua da fine maggio a tutto agosto, ogni 8-10 giorni circa (o anche più spesso, a seconda dell'andamento delle temperature medie, del tipo di terreno, etc....).

I raccoglitori iniziano il loro lavoro all'alba, verso le 4:30 - 5:00 del mattino, per evitare il solleone estivo. I capperi vengono raccolti esclusivamente a mano (liberandoli dal peduncolo che resta attaccato alla pianta), e messi in un sacchetto (*vrza*) che ogni raccoglitore tiene appeso alla vita. Una volta riempita la *vrza*, i capperi vengono versati in un sacco di circa 20-30 Kg di capacità. Questi vengono portati nel magazzino (*maazzenu*) dove vengono stesi ad arieggiare su dei teli di juta (o anche su coperte vecchie o altro), al fresco per impedire loro di fermentare o di evolversi in fioritura (soprattutto i capperoni, se lasciati al sole, sbocciano sebbene già recisi dalla pianta).

Dopo qualche ora si separano i capperi dai capperoni per mezzo di un apposito setaccio (*crivu pi cappiri*) o, in alternativa, attraverso l'ausilio di speciali macchine settacciatrici appositamente predisposte per il capperò.

ART.10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

Dopo la separazione si procede alla salatura; i capperi, infatti, non possono essere consumati alla stato fresco, risultando amari e sgradevoli al gusto. Il prodotto va quindi sottoposto ad una maturazione a base di sale marino, che può essere effettuata alternando uno strato di capperi ad uno strato di sale marino grosso e così via, oppure si possono mescolare sale e capperi, senza metterli a strati. La salatura, mediamente al 25 %, può avvenire in:

1. *cugniettu*, recipienti di forma cilindrica, di circa 50 cm di diametro e altrettanti di altezza; formato da doghe di legno di castagno unite da 8 cerchi di ferro, munito di base ma non di coperchio);
2. *tinedde*, recipienti ricavati da botti tagliate a metà;
3. *tinozze di plastica*, la cui capacità massima è di 4 quintali, oggi molto più diffuse.

Negli 8-10 giorni seguenti i capperi devono essere travasati da un recipiente all'altro; i Capperi salati a secco vengono rimescolati quotidianamente per i primi otto giorni, in seguito per le successive tre settimane vengono rimescolati solo una volta a settimana. Dopo circa un mese i capperi sono pronti per essere confezionati; esclusivamente ai fini di un maggiore equilibrio gustativo, è suggerita l'attesa di ulteriori 30 gg prima di iniziare il consumo.

Una produzione alternativa della coltura del Cappero di Salina, di introduzione più recente, consiste nella produzione dei *cucunci*: frutti immaturi del cappero che sono stati sottoposti alle medesime tecniche di trasformazione descritte per i boccioli fiorali o in salamoia per circa un mese prima di confezionarli.

Prima del confezionamento si fa un'ulteriore selezione dei capperi in base al diametro:

1. occhi di pernice (*puntina*): i più piccoli, al di sotto dei 7 mm di diametro;
2. lagrimelle (*lacrimedda*): sui 7 mm di diametro;
3. puntine commerciali (*menzanedda*): da 8 a 12 mm di diametro;
4. mezzani (*minzani*): da 13 a 14 mm di diametro;
5. capperoni (*capparuna*): sono i più grandi, prossimi alla sbocciatura, e misurano più di 14 mm di diametro.

E' altresì prevista la produzione di trasformati (pesto, sottolio, sottaceto, salsa) che, ai fini della gestione del prodotto a Presidio, sono regolamentati attraverso specifici allegati al presente disciplinare. E' fatto assoluto divieto, anche per la preparazione di trasformati e derivati, utilizzare materia prima non proveniente da impianti gestiti attraverso norme diverse dal presente disciplinare o acquistati da produttori che non hanno aderito allo stesso.

ART.11 CONFEZIONAMENTO

I capperi devono essere confezionati al naturale, sotto sale con la semplice aggiunta di un po' di sale grosso marino di provenienza regionale, in sacchetti di 250, 500 o 1000 g. E' altresì ammessa la commercializzazione in vasetti di vetro.