

M

odesto, piccolo e poco costoso, eppure da secoli, anzi da millenni la sua stella in campo gastronomico non è mai tramontata. Il capperi, infatti, continua a essere usato con successo come aromatizzante in numerose preparazioni, rese ancor più appetitose appunto dalla sua presenza.

La storia è antica. Originario dell'Asia Minore, era già noto ai Greci (kappariss), ai Romani (ne parlano Plinio il Vecchio e Marziale), lo usavano largamente anche gli Arabi (kabar). Si tratta di una pianta perenne cespugliosa, piuttosto bassa (non supera il metro di altezza), che cresce spontanea nei climi caldi mediterranei, lungo i litorali marini, preferendo luoghi aridi, pietrosi e argillosi. Ha foglie carnose, che contrastano con i fiori bianchi e rosati, leggiadri come ali di farfalla, che sbocciano a primavera. Sono proprio le gemme florali, colte ancor chiuse, che costituiscono i capperi di uso alimentare. Il sud dell'Italia e in special modo le isole siciliane ne sono fra i più reputati produttori: celeberrimi i capperi di Pantelleria, di cui col profumatissimo Moscato costituiscono il vanto; non meno ottimi quelli di Salina, dove le coltivazioni occhieggiano ai vigneti di Malvasia. Ma anche la Grecia e la Spagna ne sono produttori, senza dire della Francia, che nelle regioni del Var e delle Bouches-du-Rhône si vanta a ragione dei suoi tondi e piccoli nonpareilles. I capperi più pregiati

Delizie - Con la carne e con il pesce. Nella pasta e nelle salse. Piccolo e modesto, il capperi da sempre è la gemma di tutte le cucine del Mediterraneo. A cinque stelle

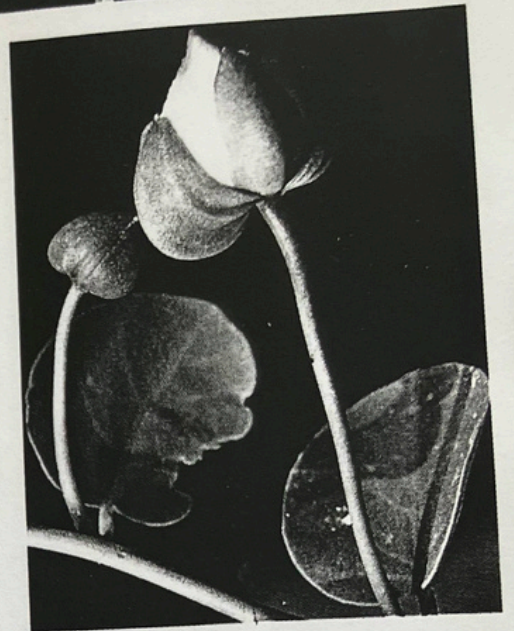
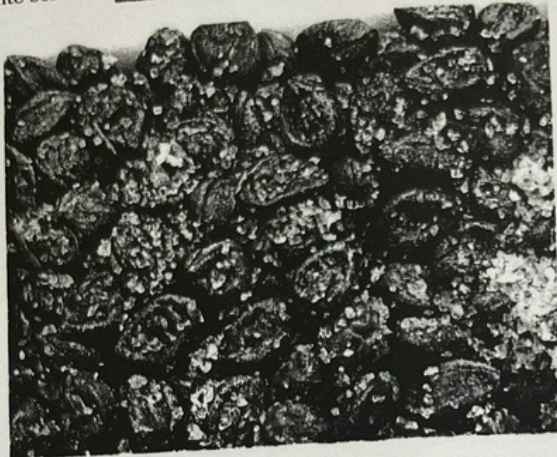
I FIORI DI BUON GUSTO

di Paola Siniramed - foto di Mauro Lanfranchi / Overseas



ti e saporiti sono infatti quelli piccini, ma anche i più grossi (le misure standard sono tre) hanno i loro estimatori, che li apprezzano particolarmente nelle insalate, carnosissimi quasi come un'oliva. Dopo la pulitura e la selezione che si fa utilizzando i vagli (una sorta di capaci colini a rete, dalla trama stretta passano per primi i bocci floreali più piccoli), i capperi vengono tenuti a bagno per un paio di giorni in acqua, quindi scolati e lasciati asciugare. Dopo di che, a seconda della loro destinazione finale, sotto sale o in vasetto sotto aceto, passano a un diverso trattamento: in un caso e nell'altro andranno generosamente sciacquati al momento dell'uso, tranne che il sapore dell'aceto interesserà in qualche modo il piatto che si va a preparare, come nel caso del vitel tonnè.

L'impiego dei capperi è antico. La ricca cucina rinascimentale ne faceva infatti già largo uso. Bartolomeo Scappi, cuoco papale, nel suo fondamentale trattato di cucina (*L'Opera*, del 1573) presenta pollanche affagianate servite con capperetti e zucchero sopra; oppure «insalate di uva passa, zucchero e aceto rosato» (l'epoca amava molto l'incontro di dolce e salato). Ma è soprattutto il '700 a vedere, sia in Italia che in Francia, un fiorire di salse dove la presenza del capperi è fondamentale (la sauce à l'Allemande, à l'Anglaise, la remoulade...). Tutti i grandi cuochi di questo secolo, da Carnacina a Bergese e a Marchesi, per citarne solo alcuni in Italia, ne hanno usato in molti loro celebri piatti. Il segreto comunque è di aggiungerli soltanto all'ultimo momento: facendoli cuocere potrebbero infatti addirittura sviluppare un gusto acido. Ma questi timidi amici sono di valido aiuto anche alle più modeste cuciniere familiari e a quegli scapoli da manuale, nei cui armadietti, magari fra pane secco e resti di formaggio, non mancano mai una bottiglia di spumante, qualche scatoletta e un vasettino di capperi appunto. Un pugno di spaghetti, un po' d'olio, aglio, un'acciughina e un po' di capperi, quale pastasciutta riesce a essere più stuzzicante di questa? Anche la solita bistecca brilla di luce nuova con un'idea di origano e capperi. **C**



BUONO PER TUTTI

Con la pasta, con le carni, col pesce, sulla pizza, con verdure in insalata, col riso, il capperi trova largo uso nella cucina mediterranea come aromatizzante. Dà infatti a ogni piatto cui viene aggiunto un tocco speciale di vivacità.

Nella pastasciutta. Indispensabili i capperi negli spaghetti alla pizzaiola o nei vermicelli alla puttanesca.

Con le carni. Fondamentale nella salsa del vitello tonnato, maionese arricchita di capperi tritati, tonno, cetriolini, acciughe e profumata di aceto.

Nelle salse. È forse uno degli impieghi più vasti. Come in quella di capperi e acciughe, ideale per carni bianche o rosse, cotte sulla griglia. O come nella salsa all'inglese (limone, latte, capperi, burro), per accompagnare montone e affini.

Col pesce. I capperi sono fondamentali in certe preparazioni della cucina siciliana. Gualtiero Marchesi presenta un rombo sfilettato alle acciughe servito con una salsetta realizzata col fondo di cottura del pesce, capperi e panna. Nino Bergese con olio, funghi, capperi, aglio e vino preparava un delizioso intingolo per le sue triglie alla livornese.

Un fiore di capperi ancora acerbo, le sue tonalità variano dal bianco al rosato. La sboccatura, in alto, avviene a primavera. Quando vengono colte, le gemme subiscono un'accurata pulitura e selezione per dimensione (le misure standard sono tre), per poi essere destinate al trattamento finale: sotto sale, a sinistra, o sott'aceto.