

---

## Il cappero

**Autore:** Giuseppe Chella

**Fonte:** Città Nuova

A Pantelleria si è svolto recentemente un importante convegno dedicato al cappero Fiore del Mediterraneo. Sugli effetti benefici del cappero ha ampiamente dato relazione il prof. Francesco Bonina della facoltà di Farmacia dell'università di Catania, sostenendo che il cappero contiene sostanze in grado di rallentare il processo d'invecchiamento della pelle e prevenire l'eritema cutaneo. Alcuni componenti del cappero hanno spiccate proprietà antinfiammatorie ed effetti antistaminici, motivo per cui oggi importanti aziende farmaceutiche stanno studiando tali sostanze per formulare e commercializzare nuove efficaci medicine antiallergiche. Al cappero, in passato, erano state attribuite, principalmente, proprietà toniche e digestive. Il cappero è stato apprezzato sin dall'antichità per il suo gusto e le sue proprietà benefiche ed è citato da Dioscoride, da Plinio e persino nella Bibbia nel libro dell'Ecclesiaste. Il cappero di Pantelleria gode di una indiscussa fama e per i suoi pregi ha ottenuto il marchio di qualità Igp (Indicazione geografica protetta). Ogni anno a Pantelleria si producono circa 1500 quintali di capperi. Il 70 per cento di essi raggiunge il nord Italia ed una percentuale che varia dal 5 al 10 per cento va, invece, all'estero (Stati Uniti, Svizzera, Germania ecc.). Il terreno di Pantelleria, di origine vulcanica, è arido per le scarse piogge ed è il posto ideale per la coltivazione di questa pianta che costituisce una fonte di notevole reddito per quell'isola. Molto apprezzati sono anche i capperi che si producono nelle isole Eolie (Lipari e Salina). I capperi che insaporiscono i piatti delle nostre pietanze non sono i frutti, ma i boccioli che sono raccolti a mano prima dell'apertura dei fiori. Appena raccolti sono essiccati al sole e poi collocati per un certo periodo di tempo in salamoia dentro barili di legno. Solo dopo aver subito diversi trattamenti sono commercializzati. Al momento dell'acquisto i capperi si presentano ricoperti di sale e per coloro che devono seguire una dieta iposodica è consigliabile lavarli con molta acqua prima di consumarli.