

Tenuta Pantelleria

Capperi al Sale Marino

Dai terreni vulcanici dell'isola, una piccola produzione di pregio frutto di agricoltura eroica. Per il profumo, il gusto e la loro carnosa consistenza i capperi sono una vera specialità capace di esaltare la cucina mediterranea.

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia occidentale, isola di Pantelleria: contrade Barone, Khamma e Punta Karace. Un piccolo cappereto è anche visibile lungo il Cammino di Khamma, vicino la cantina di Donnafugata, un suggestivo percorso alla scoperta della biodiversità dell'isola.

SPECIE

Capparis spinosa.

INGREDIENTI E FORMATO

Capperi, sale marino (25%), in vasetto di vetro dal peso netto di 100 grammi.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 100 a 400 m s.l.m.; Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, caratterizzata da terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica; profondi e fertili, ben dotati in minerali.

Clima: ventoso con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

COLTIVAZIONE DEL CAPPERO

Quella del cappereto è una delle tradizionali coltivazioni di Pantelleria che insieme alla vite e all'ulivo, caratterizza l'agricoltura eroica dell'isola.

Il terreno dei cappereti viene sapientemente lavorato e la potatura molto corta, in inverno, favorisce la produzione che avrà luogo tra la tarda primavera e l'estate.

Il cappereto è un arbusto tipico della flora mediterranea: la pianta coltivata ha la forma di un piccolo alberello alto 30-50 cm, con il tronco infossato in apposite buche scavate nel terreno, capaci di intercettare la rugiada e fare tesoro delle scarse acque piovane.

Il tronco è legnoso mentre le parti superiori sono erbacee con rami che pendono dal tronco fino a strisciare sul suolo.

Le sue foglie sono di colore verde scuro, carnose e di forma ovale.

Il fiore del cappereto è molto bello: bianco con numerosi stami violacei ma nei cappereti se ne vedono pochi infatti è proprio il bocciolo florale, non ancora schiuso, quello che viene raccolto.

RACCOLTA

La raccolta si fa a mano e in modo scalare, tra maggio e settembre. I contadini ritornano sulla stessa pianta ogni 8-10 giorni, a seconda delle condizioni climatiche e del processo di germogliamento. La raccolta si svolge nelle primissime ore del mattino, prima che i boccioli possano schiudersi: un lavoro certosino e molto faticoso perché impone di inginocchiarsi o piegarsi fino quasi a terra visto che i rami sono striscianti al suolo.

MATURAZIONE E CONSERVAZIONE

Ai capperi appena raccolti viene aggiunto abbondante sale marino e così vengono fatti maturare per circa 10-12 giorni.

Poi si toglie l'acqua di vegetazione e si aggiunge ancora sale marino per la loro definitiva conservazione.

Infine avviene la cernita dei più piccoli (calibro 7) e il loro confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

La natura vulcanica dei terreni e il clima dell'isola, insieme al sapiente processo di maturazione, conferiscono ai capperi tipiche caratteristiche di aroma, sapore, fragranza e carnosa consistenza. Si distinguono per sapidità ed intensi sentori erbacei.

ETICHETTE D'AUTORE

L'etichetta dei Capperi al sale marino è tratta dalle illustrazioni di Julia Binfield, realizzate per presentare il Cammino di Khamma e i Giardini di Donnafugata dedicati al tema della sostenibilità.

A TAVOLA

Prezioso ingrediente per insaporire insalate e contorni ma anche primi e secondi piatti. Protagonista dell'insalata pantesca, insieme a patate lesse, pomodori, cipolle, olive e origano. Immancabile in diversi piatti, dalla caponata siciliana al vitello tonnato. I capperi possono essere dissalati con acqua, prima dell'uso.

