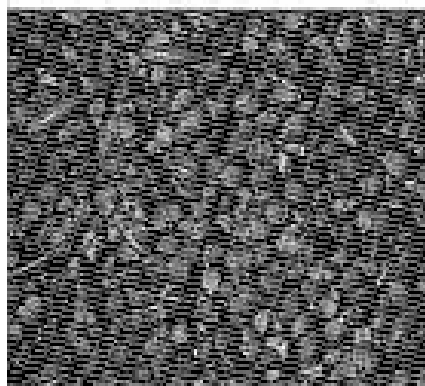


Capperi! Anche l'aperitivo è sano



I capperi sono una delle piante aromatiche di uso più antico nei paesi del Mediterraneo e ancora oggi, consumati freschi con l'aperitivo o conservati per uso di cucina, sono molto richiesti. Così a Selargius, in Sardegna, dove la coltivazione del cappero risale almeno dal 1850, i produttori hanno avviato

una coltivazione in campo rigorosamente biologica e certificata, e hanno allestito un laboratorio dove i capperi vengono stoccati e trattati sotto sale e sotto aceto. Questa iniziativa ha dato vita a una realtà interessante non solo dal punto di vista economico e ambientale, ma anche paesaggistico. Il cappero nasce infatti da piante perenni di venti, trenta o anche cento anni che non necessitano di irrigazione, ma devono solo essere liberate dalle infestanti. Nelle campagne di Selargius ci sono ora più di cinquemila piante, che iniziano a fiorire a maggio, quando inizia anche la raccolta scalare che si conclude alla fine di agosto. I capperi si raccolgono infatti ogni due tre giorni, perché ogni pianta produce in media un frutto ogni 24 ore.