

AGRICOLTURA

Il capperò selargino e la sfida del biologico

Ripresa da un giovane agricoltore un'antica tradizione delle donne di Selargius

di Cristina Marras

Quando si pensa alla pianta dei capperi vengono in mente i rampicanti in cascata lungo i muri, invece essa ricorda piuttosto un grosso corallo nero. A Selargius, popoloso centro a qualche chilometro dal capoluogo sardo, questo "corallo nero" veniva coltivato già nell'Ottocento per le sue poco note virtù terapeutiche.

Storicamente il capperò nasce come pianta medicinale: ne venivano usate le radici e i rami per la cura delle vene varicose, disturbo del quale le donne selargine soffrivano in particolar modo, vista la presenza di numerosi stagni e acquitrini. Dalla seconda metà dell'Ottocento si inizia a scoprirne anche le virtù gastronomiche, tanto che a quell'epoca i capperetti costituivano il mezzo di sostentamento di gran parte del paese. Le donne selargine, *is arreatteras*, trasportavano i capperi nei mercati di Cagliari portando *sulla testa is crobis*, ampi cestini tipici appositamente creati per il trasporto e la vendita di capperi e olive. Pur essendo oggi Pantelleria la capitale italiana ufficiale dei capperi, Selargius non intende affatto rinunciare a queste sue tradizioni, soprattutto grazie all'appassionata opera di un suo giovane agronomo che del *Capperò Selargino* ha fatto addirittura una piccola azienda: Marco Maxia.

Molte delle piante di capperi curate da Marco Maxia sono centenarie, recuperate da terreni ormai abbandonati. Questo tipo di coltivazione rappresenta oggi una risorsa concreta per la riabilitazione economica e culturale di un territorio destinato a essere periferia o, peggio ancora, quartiere dormitorio. Ci crede veramente a questa rinascita il giovane agronomo che ha stupito una famiglia di impiegati decidendo

di fare il contadino. Oggi i suoi capperi sono tra i pochi in Italia ad avere ottenuto la certificazione per la produzione biologica.

"Il capperò - spiega Maxia - è una pianta delicatissima e richiede un'incredibile attenzione nella raccolta. Per raccogliere un chilo di capperi le persone più esperte impiegano più di un'ora, tutto viene fatto a mano, sotto il sole: nessuna macchina può fare la raccolta perché i frutti crescono scalarmente su un ramo estremamente delicato". Ma il vero pericolo per la pianta è una mosca particolare che d'estate contamina i capperetti. Spiega ancora Maxia: "Quando arriva la mosca smettiamo di raccogliere i capperi, perdiamo fino all'80% del potenziale raccolto, ma non si può fare altrimenti, perché noi non utilizziamo sostanze chimiche, i nostri capperi sono sani e biologici." Purtroppo non altrettanto si può dire con sicurezza del 95% del fabbisogno nazionale di capperi, importato in prevalenza da paesi del Nord Africa dove le norme per la raccolta e l'utilizzo di sostanze chimiche sono diverse da quelle in vigore nell'Unione Europea. Questo spiega anche perché i capperi importati possano essere immessi sul mercato a prezzi tanto bassi.

Ma quella che muove Marco Maxia è una passione che va al di là della ricerca di guadagni, nasce invece dalla volontà di recuperare la vocazione e le tradizioni di un territorio. La valorizzazione delle unicità dei luoghi, di cui oggi tanto si parla, altro non è che questo, un rinnovato senso di fiducia nella memoria storica del terreno e della sua produttività, culturale ed economica. Una sfida e un impegno che la Sardegna difficilmente potrà ancora permettersi di ritardare.