

Nelle campagne della città se ne raccolgono venti quintali l'anno. Via alle esportazioni

Il capperò selargino entra nell'olimpico

Ottenuta l'iscrizione nell'elenco nazionale dei prodotti tipici

► **L'importante riconoscimento ufficiale apre la strada alle esportazioni nei mercati inglese e tedesco. Nuovo impulso alla coltivazione.**

Già da tempo è possibile trovarli nei migliori ristoranti della provincia, e ora per i capperi di Selargius è arrivato il riconoscimento più importante: nel giugno scorso sono stati inseriti ufficialmente nell'elenco nazionale dei prodotti tipici, che raggruppa le prelibatezze delle città più importanti. Un vero *exploit* per il fiore selargino coltivato nei terreni a ridosso della 554, che si appresta a invadere anche i mercati inglese e tedesco. L'avvio delle esportazioni è ormai questione di giorni e c'è da scommettere che anche gli stranieri apprezzeranno il patè, la pasta di capperi e i capperoni sotto aceto e sotto sale.

«**PRODUTTORI.** «Essere entrati a far parte di questo elenco è un traguardo importante», festeggia uno dei maggiori produttori, Marco Maxia, «il capperò selargino ha caratteristiche uniche per le sue dimensioni estremamente piccole. Basti pensare che i capperi più piccoli e prelibati della Sicilia corrispondono ai nostri più grandi, e questo dimostra quanto qualitativamente i nostri siano migliori».

«**TERRENI.** È nelle campagne di Su Coddu, Cuc-

curu Sonnu e Serra 'e Forru che le coltivazioni vanno alla grande, complice anche la natura dei terreni. Una ventina di produttori raccolgono ogni anno altrettanti quintali di capperi da oltre cinquemila piante. A questi bisogna aggiungere i tanti coltivatori che allestiscono l'ortocello dentro casa e portano avanti la vendita fai da te. Cifre importanti, che fanno di Selargius il maggior produttore di capperi dell'Isola, alla pari ormai delle altre zone di coltivazione di Calabria, Puglia e Sicilia, che con le isole minori di Pantelleria e Salina producono il novantacinque per cento della produzione nazionale.

«**PROMOZIONE.** «Ci stiamo facendo conoscere nei ristoranti», aggiunge Maxia, «e adesso siamo finalmente pronti per andare in Inghilterra e in Germania. Il nostro obiettivo è anche quello di puntare sulle proprietà farmacologiche dei capperi, che sono efficaci antiossidanti». Proprio Maxia è uno dei maggiori produttori: circa sei quintali l'anno da cinquemila piante. Tra gli altri, Rinaldo Salis fa un buon raccolto a ridosso della 554. Le piante fioriscono a fine maggio, quando inizia la raccolta, che continua - a scalare - fino a fine agosto. I capperi si raccolgono ogni due o tre giorni e ogni ramo produce in media un fiore al giorno. Proprio in questi giorni i coltivatori stanno tagliando gli ultimi capperi, che troveranno posto nelle tavole non solo dei selargini.

GIORGIA DAGA