

Selargius. Una ventina i coltivatori, ora si cercherà di esportarli anche oltremare

La capitale sarda dei capperi è qui

Nei campi lungo la 554 si producono 200 quintali l'anno

È a Selargius il regno dei capperi. Nelle campagne di Su Coddu, Cuccuru Sonnu e Serra e Forru, una ventina di coltivatori produce ogni anno più di duecento quintali del prelibato "fiore". Le oltre cinquemila piante, disseminate per lo più nei terreni a ridosso della statale 554, fanno del centro dell'interland il più grande produttore dell'Isola su larga scala. A breve si darà il via alle esportazioni per far conoscere e apprezzare il cappero selargino al di là della Sardegna.

IL COLTIVATORE. Nei terreni di Su Coddu e Cuccuru Sonnu, Marco Mascia coltiva quasi 250 piante. Ogni anno riesce a mettere insieme una produzione di tre-quattro quintali. «Basta un terreno fertile e il gioco è fatto», spiega il giovane agricoltore. «Selargius ha i campi adatti per questo tipo di coltivazione, che purtroppo si è persa nel tempo. I guadagni troppo bassi garantiti dal prodotto hanno portato molti agricoltori ad abbandonare».

IL RACCOLTO. Le piante di cappero fioriscono a fine maggio. Da quel momento inizia la raccolta, che continua, a scalare, fino alla fine di agosto. I capperi si raccolgono infatti ogni due tre giorni, perché ogni pianta produce in media un fiore al giorno. «Bisogna stare molto attenti», aggiunge Mascia, «e raccogliere il cappero prima che cresca, perché i più richiesti sono quelli piccoli. Quando diventano troppo grandi, spesso si gettano via».

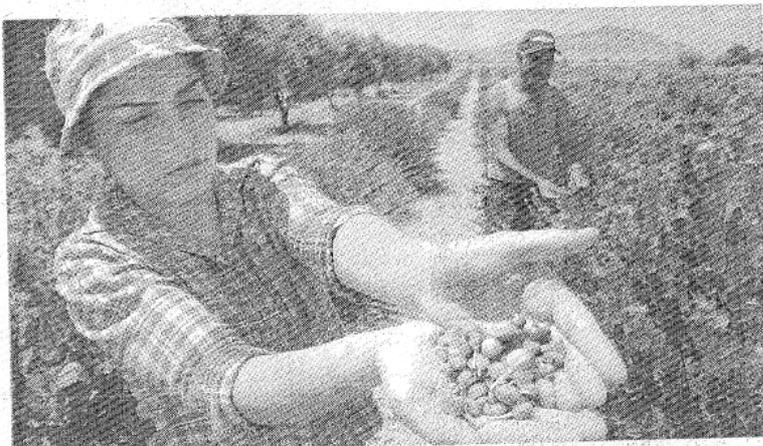
LA TECNICA. Il cappero nasce da piante perenni, di venti, trenta e anche cento anni. L'innaffiatura non è obbligatoria, basta estirpare le erbacce secche. Il cattivo tempo di questa primavera ha un po' ritardato la raccolta. «L'abbiamo iniziata venti giorni fa», conferma

Rinaldo Salis, «i capperi hanno bisogno di alte temperature, basti pensare che resistono anche a quaranta gradi. L'annata sembra comunque buona». Salis produce cinque quintali di capperi nei terreni di Serra e Forru, a ridosso della 554. Una passione ereditata dalla famiglia. «Ho conosciuto questa coltura attraverso i mie nonni: si tramanda da molte generazioni». Qualche problema nelle coltivazioni si soffre alla fine di agosto: in quel periodo una mosca attacca le piante. «Ho sperimentato che, innaffiandole, si riesce a ritardare l'arrivo del parassita», sostiene Salis, «e questa può essere una soluzione per evitare che il raccolto subisca troppi danni».

ESPORTAZIONE. Adesso si mira all'esportazione. Selargius è l'unico centro nell'Isola a produrre una così grande quantità di capperi. Per questo, a fine mese alcuni agricoltori inizieranno il confezionamento in vasetti e la ricerca di un marchio tipico. «Ora», precisa Mascia, «i capperi di Selargius si vendono sfusi nei mercati. La speranza è di riuscire presto a varcare il mare con le nostre esportazioni».

I COSTI. Prelibati in cucina per arricchire e insaporire i piatti e immancabili nella pizza, i capperi hanno un costo piuttosto basso: non più di cinque-sei euro al chilo. «Quello che manca, come in genere accade per qualsiasi altro prodotto», concludono gli agricoltori, «è un aiuto concreto per la valorizzazione del prodotto». Ai di là dei grandi produttori (c'è chi ha anche cinquecento piante), quasi tutti i selargini che hanno un orto hanno anche qualche pianta di cappero. È anche così che il paese è diventato la capitale sarda in questa coltivazione.

GIORGIA DAGA



La raccolta dei capperi nei terreni vicino alla 554 (FOTO GFRU)