

Selargius. Apre in città il primo laboratorio per la commercializzazione, l'obiettivo è l'esportazione

La conquista del mondo grazie ai capperi

Selargius si conferma capitale dei capperi: nei giorni scorsi ha aperto i battenti il primo laboratorio specializzato nella produzione e nella commercializzazione del prelibato frutto. Un traguardo importante per la città, che da decenni porta avanti la coltura nei campi a ridosso della 554, in particolare nelle zone di Su Coddu e Serra 'e Forru. Ad aprire il centro, unico in Sardegna, è il giovane coltivatore Marco Maxia, che con la sua famiglia ha prodotto quest'anno sei quintali di capperi.

«Quello del laboratorio è un progetto inseguito da tempo e finalmente realizzato», spiega Maxia, «frutto di un lungo stu-

dio e di numerose ricerche per tentare di rivalutare un prodotto che a Selargius si coltiva dal 1850. Ci siamo riusciti e l'esperimento sta dando i frutti sperati».

L'azienda di Maxia, con l'apertura del laboratorio, può seguire tutte le fasi: dalla produzione al prodotto finito. Si parte con la coltivazione in campo: «Rigorosamente biologica, certificata, con prodotto trattato senza pesticidi o affini», precisa Maxia. Completato il raccolto, si passa alla trasformazione in laboratorio, dove i capperi vengono prima stoccati e poi trattati sotto sa-

le e sotto aceto. «A Selargius era radicata solo a tradizione dei capperi sotto aceto», aggiunge, «ma noi abbiamo de-

MAXIA

«La coltivazione è diffusa in tutta la zona. È un prodotto biologico»



ciso di dare l'avvio anche al confezionamento sotto sale, piuttosto richiesto dal mercato».

In seguito il prodotto viene

lasciato a maturare per circa trenta giorni, prima di dare l'avvio alla commercializzazione in barattoli. «Vanno ad aggiungersi al confezionamento di patè di capperi e di pasta di capperi, inventata da noi». Per ora la vendita è limitata a mercati e negozi locali, ma l'ambizione è quella di esportare il prodotto. «I contatti ci sono», dice Maxia, «speriamo di poter varcare presto i confini della

Sardegna». Il costo si aggira intorno ai venti euro al chilo.

Assieme a Marco Maxia, sono una ventina i coltivatori selargini che ogni anno produ-

cono circa duecento quintali di capperi. Più di cinquemila sono le piante distribuite nelle campagne, che iniziano a fiorire a maggio. Da quel momento comincia 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 frutto ogni 24 ore. Per mettere insieme un chilo di capperi occorre un lavoro minuzioso, che porta via circa un'ora e mezza. Il cappero nasce da piante perenni, di venti, trenta o anche cento anni. Innaffiarle non è obbligatorio. Unica fatica: estirpare le erbacce secche dal raccolto. (g. da.)