

Selargius. La prima sperimentazione "commerciale" durante l'Antico Sposalizio

Nei campi lavoro dai capperi

Coraggiosa scommessa di un giovane agrotecnico

Ha due diplomi (perito agrario e agrotecnico) per lavorare nei campi. Non fra i filari d'uva, né negli orti che un tempo abbondavano oltre la circonvallazione, oggi coltivati per hobby da impiegati e pensionati. La scelta di Marco Maxia, 24 anni, è caduta sulla lavorazione dei capperi. Una tradizione che ha resistito alle trasformazioni del territorio, mantenendo la forma strana di una pianta silvestre che regala "frutti" da cogliere con pazienza. I capperi vanno spillati a uno a uno: un lavoro massacrante, di precisione chirurgica. Prima di provarci Marco Maxia ha dovuto guardarsi attorno. «Sono andato in Sicilia, che detiene il 95 per cento della produzione a livello nazionale. A Pantelleria, dove i capperi sono un business: si parla di fatturati miliardari, con centinaia di posti di lavoro fra diretti e indotti. Il mio sogno è creare un centro di conferimento e di lavorazione, che possa proiettare le produzioni di Selargius nelle reti di distribuzione commerciale nazionali». Per ora Maxia ha soltanto investito: sul duro lavoro nei campi e sulla sperimentazione di alcune ricette a base di cappero. L'occasione per farle conoscere si è presentata durante l'Antico Sposalizio: negli stand allestiti dalla Pro Loco, ha esposto mille vasetti confezionati sotto aceto e sotto sale, di pasta e paté di capperi. «Devo ringraziare mio padre, amici e familiari che mi hanno aiutato a iniziare questa atti-

vità che mi auguro di trasformare in un lavoro», spiega il giovane. «Abbandonare le campagne significa rassegnarsi al degrado ambientale, non è giusto perdere per sempre una cosa che è nostra, l'identità. Le campagne devono ripopolarsi. Il mio obiettivo è quello di creare un punto di raccolta, remunerativo anche per i conferitori, se è vero che i capperi freschi vengono pagati 7-10 mila lire. Non è bello vedere esposti nei banconi dei supermercati prodotti marocchini, spagnoli o siciliani, magari di qualità inferiore a quelli nostri. Vorrei proseguire anche nella sperimentazione delle erbe aromatiche e officinali». Ma sono capperi la scommessa più grande. In città sono un centinaio le famiglie che ancora li coltivano, introdotti nella gastronomia verso la metà dell'Ottocento grazie all'iniziativa di una famiglia radicata a Selargius, i Dentoni. Soltanto Maxia, in un terreno preso in affitto, ne lavora quaranta. Ma c'è chi ha anche 200 piante. In ogni caso, Selargius è fra i pochi centri in Sardegna dove questo particolare tipo di coltura resiste. E i "frutti" sono di alta qualità se è vero che una confezione di un chilo può costare oltre 50 mila lire. «Ho puntato sui capperi prevedendo anche qualche gelosia», conclude Maxia. «Ma se l'ho fatto vuol dire che credo su un tipo di coltura che tra le altre cose è anche biologica».

Lo. Pi.



La campagna ritrovata. Marco Maxia tra due piante di cappero: una scommessa da sostenere.