

FISIOLOGIA DEL CAPPERO

La coltivazione del capperò, tipica delle aree più meridionali dei Paesi mediterranei, risulta di origine antichissima. Esso può dirsi, certo, una delle "piante da condimento" più apprezzate dai Greci e dai Latini. Già nel primo secolo dopo Cristo, infatti, i Romani solevano candire i bottoni fiorali, senza privarli del getto che li univa alla pianta, e lo stesso utilizzo, tra gli altri, facevano anche del frutto. Sulle virtù cucinarie del capperò, si conserva il parere del grande Apicio, famoso gastronomo romano, autore del non meno noto "De re coquinaria", pervenutoci in un rifacimento del IV secolo, in latino volgare.

Testimonianze di tutto rispetto sulle qualità medicinali del capperò ci provengono invece da grandi medici quali Dioscoride e Galeno, nonché dallo stesso Ippocrate, padre supremo della medicina.

Nell'epoca del Rinascimento, poi, ancor prima che i gastronomi rendessero il capperò ingrediente di gran moda in cucina, la storia di questa pianta si legava ai suoi impieghi medicinali, a giustificazione dei quali vi era la sola parola dei medici del tempo, certamente di indiscussa bravura, ma forse a corto di più autorevoli mezzi terapeutici.

In un più generico passato, i medici attribuivano alla scorza delle radici del capperò proprietà diuretiche, toniche, astringenti e antispasmodiche e la prescrivevano anche quale rimedio ad alcune paralisi, nonché per combattere malattie del fegato e della milza.

Per guarire alcuni di questi malanni, un medico fiorentino, vissuto ai tempi del Savonarola, informava i propri pazienti su quanto si rivelasse utile l'uso dell'acqua di fabbro (acqua, cioè, in cui il fabbro raffreddava il ferro rovente), qualora vi fosse stato trattenuto a bagno il capperò.

Nelle isole Baleari, ancora oggi, il capperò si utilizza quale diuretico. In Egitto, fino a non troppo tempo addietro, dei semi di capperò si faceva un uso afrodisiaco.

Per finire sull'uso medicinale di questo piccolo frutto, si riportano le ciarlatanesche formule che prevedevano il capperò nell'olio di scorpione composto, nello sciroppo di Charas o quale componente dei cinque aperitivi minori, che gli speziali di un tempo consideravano panacee per vari malanni.

Poco amava il capperò Columella, che della pianta rilevava, invece, come la sua facile espansione risultasse eccessiva e pericolosa alle altre piante e anche come il suo succo velenoso tendesse a inaridire il terreno circostante, per cui appariva opportuno addirittura arginarlo

e circoscriverlo, realizzandovi intono un fossato "quasi quaedam lorica".

In cucina, certo, i capperi si rivelano irrinunciabile ingrediente di tantissimi antipasti, a partire dalle gustose bruschette ai gamberetti, dai pomodori ripieni agli involtini di prosciutto cotto con maionese, dai peperoni rossi sotto aceto al tonno e al salmone in insalata, dai crostini alla salsa di olive ai cetrioli in agrodolce.

Il sapore deciso e inconfondibile dei capperi sposa bene anche l'insalata russa, le uova sode, l'insalata di riso, i carciofini sott'olio, i funghi, ogni tipo di panino imbottito.

E insostituibili i capperi risultano anche in alcuni piatti di pasta, di pesce, di carne rossa e bianca, in svariate pizze rustiche, come in diverse salse di condimento ai primi e di accompagnamento ai secondi piatti. Particolarmente squisito il capperò risulta nel sugo alla pizzaio-la, dove si ottiene un condimento superlativo solo unendo i capperi a un soffritto d'aglio e pomodori pelati.

In chiusura ricordiamo che i capperi freschi, non conservati sott'aceto, contengono in misura consistente un flavone restauratore delle pareti dei vasi capillari.

AMEDEO SANTARELLI

Accademico di Termoli

See *International Summary* page 77

VERSO LA DOC DEL PANE ITALIANO

L'Associazione milanese panificatori commenta positivamente l'annuncio del progetto di legge presentato dai parlamentari del centrodestra e centrosinistra mirato a introdurre la qualifica di "pane tradizionale italiano". "Finalmente dopo dieci anni di lunga lotta, anche l'Italia si adegua all'orientamento degli altri Paesi europei in materia di prodotti alimentari tipici. Anche nel nostro Paese potremo avere l'equivalente del pan maison in modo da proteggere realmente e legalmente la produzione artigianale e di qualità dei panificatori italiani". Lo dichiara l'Accademico Antonio Marinoni, presidente dell'Associazione milanese panificatori, presidente emerito Uib - Union internationale de la boulangerie, presidente del Ceb - Comitato europeo boulangerie.