

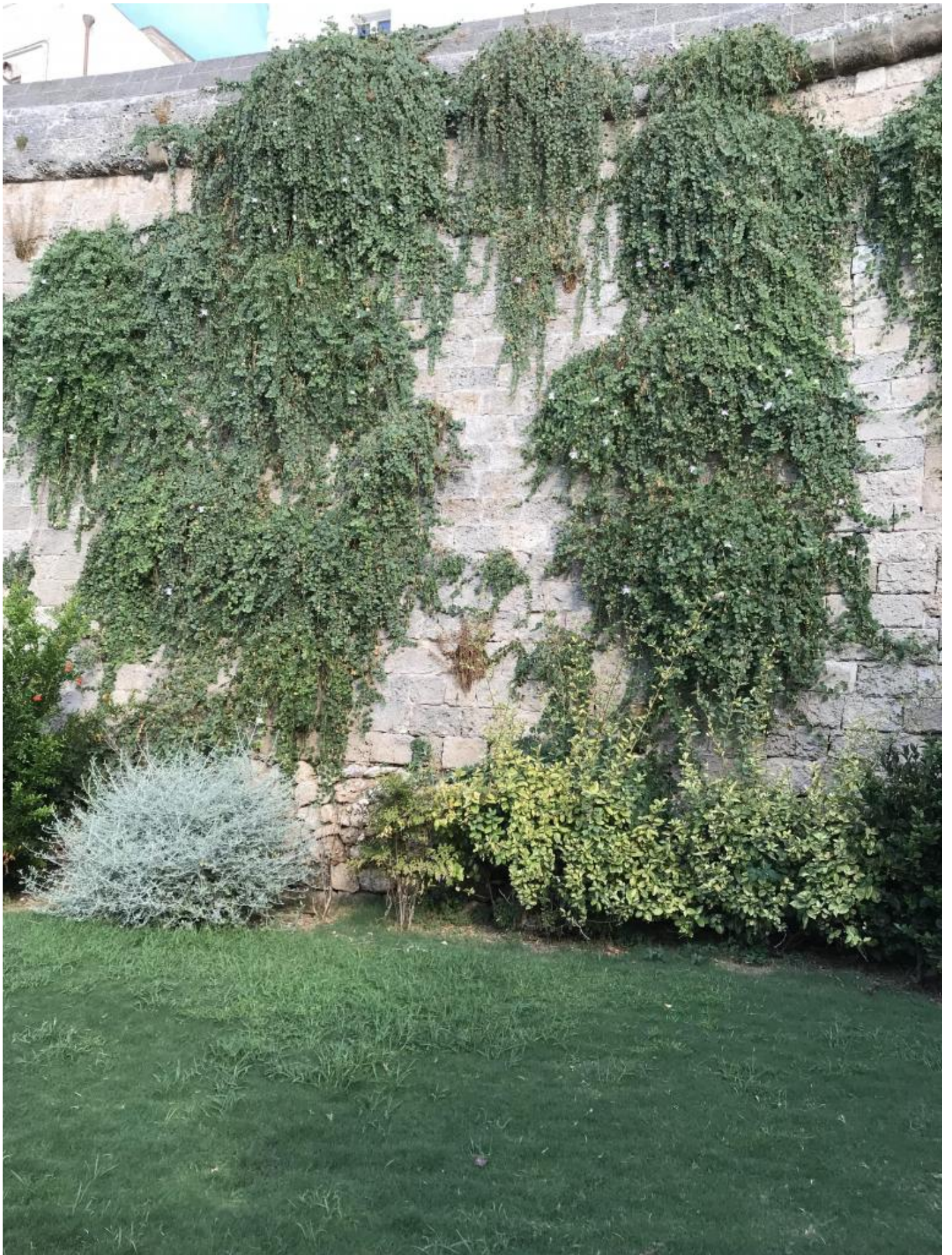
DOPPIOZERO

Capperi!

[Angela Borghesi](#)

26 Settembre 2021

Se ne intende di capperi, la mia amica Toni. Lavora all'ortomercato e mi porta in dono quelli "super occhiellino", i pi¹ piccoli e pregiati. Con leggiera metafora sono chiamati anche "lacrimedde", e i francesi li catalogano come *nonpareilles*, senza eguali, insomma. Perch  anche i capperi, come le noci o le mele, hanno varie pezzature che ne determinano valore e prezzo. Vanno dal calibro minimo di sei-sette millimetri di diametro "i "super occhiellino", appunto "ai mezzanelli o mezzani di 13 millimetri. Poi ci sono i *cucunci*, pi¹ grandi (fino a 20 millimetri), conservati con il picciolo e dal sapore meno intenso, che accompagnano i nostri aperitivi, ma questi non sono i boccioli del fiore bens  i frutti. I *picciriddi* che mi regala Toni vengono da Lipari, isola delle Eolie che, con Pantelleria e Salina,   vocata alla coltivazione della *Capparis spinosa*, pianta tanto buona quanto bella.



Si mostra con ciÃ² accessoria la moda, lanciata da *gourmets* e chef stellati, di portare nel piatto fiori di piante piÃ¹ o meno note. Moda, come spesso accade, divenuta nel costume culinario dei comuni mortali cosÃ¬ popolare, imitata e abusata, da risultare stucchevole. Inutile con costoro soffermarsi sull'evoluzione della nostra specie e sugli antenati raccoglitori che, come gli erbivori, selezionavano per il loro pasto fiori commestibili oltre che frutti. Certo, lâ?impiattamento non dev'essere stato Ã©tonnant come pare esser dâ?obbligo per tali masterchef. Della pianta di capperi da secoli mangiamo i boccioli, i fiori (impastellati) e i frutti, e pure le foglie, le piÃ¹ tenere, bollite, in insalata. Non indugio sulla laboriosa raccolta a mano dei bottoni (da marzo a settembre) nÃ© sulla lavorazione, altrettanto impegnativa, nÃ© del loro matrimonio con il sale che li conserva al meglio: disdegnate quelli sotto aceto o in salamoia.

Serve invece richiamare alla mente che giÃ il medico e botanico Discoride la considera tra le officinali elogiandone le proprietÃ curative, anche di corteccia e radici. CosÃ¬, poi, Plinio il Vecchio. Tra le sue virtÃ¹ pare non manchino quelle afrodisiache. E chissÃ se a ciÃ² allude anche il versetto biblico del *QoÃ'let*, XII, 5:

Ricordati del tuo creatore nei giorni della tua giovinezza

prima che vengano i giorni tristi

e giungano gli anni in cui dovrai dire:

Â«Non ci provo alcun gustoÂ»,

prima che si oscuri il sole,

la luce, la luna e le stelle

e ritornino le nubi dopo la pioggia;

quando tremeranno i custodi della casa

e si curveranno i gagliardi

e cesseranno di lavorare le donne che macinano,

perchÃ rimaste in poche,

e si offuscheranno quelle che guardano dalle finestre

e si chiuderanno le porte sulla strada;

quando si abbasserÃ il rumore della mola

e si attenuerÃ il cinguettio degli uccelli

e si affievoliranno tutti i toni del canto;

quando si avrÃ paura delle alture

e degli spauracchi della strada;

quando fiorirÃ il mandorlo

e il cappero non avrÃ piÃ¹ effetto.



Comunque, nel trattato di cose culinarie *La singular dottrina*, pubblicato a Venezia nel 1560, l' autore, di cui nulla si conosce se non il nome, Domenico Romoli, e il pittoresco appellativo di Panunto, tra i cibi afrodisiaci non tralascia di nominare i capperi che il coito «fan vivace».

D'altronde, capperi (come cavolo) è un' alterazione eufemica che pronunciamo al posto di quella paroletta volgare che non sta bene dire.

Non vorrei parere provocatoria, tantomeno irriverente, se dall' alto del sublime biblico precipito nel sublime del basso con questo prelievo, letteralmente istruttivo, tolto dal *Ragionamento* di Pietro Aretino (*La seconda giornata del capriccio aretino nella quale la Nanna narra alla Antonia la vita delle maritate*):

Intanto eccoti uno che, toccatole il fischio e la piva, parendogli che fussero stalla dei lumaconi senza guscio stette in s' un poco, e poi gliele mise dietro; ma non toccando di qua di là, disse: «Madonna, forbitevi il naso e poi odoratemi il capperò».



Ma lasciamo le lezioni della Nanna, perché ora bisogna dire del fiore, meraviglia degli occhi a cui si rinuncia se si vuol invece gratificare la gola.

La *Capparis spinosa* Ã¨ una pianta perenne e sempreverde. L'epiteto della specie Ã¨ dovuto alle stipole fogliari ridotte a brevi spine ricurve e, nella piÃ¹ diffusa varietÃ *inermis*, erbacea e di breve durata. Amante del sole e dell'aria marina, di suoli aspri meglio se vulcanici, la pianta si Ã¨ naturalizzata anche in regioni continentali dai climi temperati. Allo stato spontaneo predilige gli anfratti di vecchi muri da cui lascia ricadere a cascata i lunghi rami arcuati con le belle foglie alterne dal margine intero, brevemente picciolate, pelosette e carnose, ovali, talora cuoriformi alla base. I fiori sono meravigliosi: profumati, solitari su un lungo peduncolo all'ascella delle foglie, composti da un calice di quattro sepali di un verde che sfuma nel porpora, e quattro petali candidissimi con una vistosa selva di sottili stami viola. Al mezzo un ginoforo (il pedicello che sostiene il pistillo) eccedente gli stami pur estesi.

Invidio chi possiede giardini favoriti da inverni clementi tali da poter mettere a dimora i capperi tra le pietre a secco di un muricciolo o tra i sassi di una ripa ben esposta: a settembre si godono ancora gli ultimi fiori tra i gonfi cucunci.

Filippo De Pisis fu poeta tanto quanto fu pittore, anzi, poeta prima ancora che pittore, che ha il suo rispettabile posto nel nostro Novecento. Versi, i suoi, cantabili e piani, che si ornano degli stessi fiori che dipinse a mazzi nei vasi e che, fin dall'adolescenza, raccolse in un erbario della flora spontanea italiana, corredato da puntuali didascalie, e ora conservato all'orto botanico di Padova. Tra questi fiori c'Ã¨ anche quello del capperi, lo troviamo in esordio di una poesia dedicata a una farfalla, eccolo:



Nel gran sole,
appena nata,
beata
sul fiore del capperò,
nel crepaccio antico,
or negli stami nitidi
or nella foglia grassa
lo rivedo
dell'ombra e lumi,
moto d'ali senza posa
piccolo vortice.

La farfalla in questione Ã¨ cosÃ¬ immortalata:

Brillano le macchie
bianche e rosse
sul velluto nero
della smerlata,
le antenne ritte,
orecchie invisibili.

Ã¨ la *Vanessa Atalanta*, detta anche Vulcano, che dÃ il titolo al testo: perfetta, dunque, per un fiore che su terre vulcaniche prospera.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã¨ grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

