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 più piccoli e pregiati. Con leggiadra metafora sono chiamati anche "lacrimedde", e i francesi li catalogano come *nonpareilles*, senza eguali, insomma. Perché 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*, più 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 bensì i frutti. I *picciriddi* che mi regala Toni vengono da Lipari, isola delle Eolie che, con Pantelleria e Salina, è vocata alla coltivazione della *Capparis spinosa*, pianta tanto buona quanto bella.

Si mostra con ciò accessoria la moda, lanciata da *gourmets* e chef stellati, di portare nel piatto fiori di piante più o meno note. Moda, come spesso accade, divenuta nel costume culinario dei comuni mortali così 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, l'impiattamento non dev'essere stato *étonnant* come pare esser d'obbligo per tali masterchef. Della pianta di capperi da secoli mangiamo i boccioli, i fiori (impastellati) e i frutti, e pure le foglie, le più tenere, bollite, in insalata. Non indugio sulla laboriosa raccolta a mano dei bottoni (da marzo a settembre) né sulla lavorazione, altrettanto impegnativa, né del loro matrimonio con il sale che li conserva al meglio: disdegnate quelli sotto aceto o in salamoia.

Serve invece richiamare alla mente che già il medico e botanico Discoride la considera tra le officinali elogiandone le proprietà curative, anche di corteccia e radici. Così, poi, Plinio il Vecchio. Tra le sue virtù pare non manchino quelle afrodisiache. E chissà se a ciò allude anche il versetto biblico del *Qoèlet*, 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:

«Non ci provo alcun gusto»,

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,

perché rimaste in poche,

e si offuscheranno quelle che guardano dalle finestre

e si chiuderanno le porte sulla strada;

quando si abbasserà il rumore della mola

e si attenuerà il cinguettio degli uccelli

e si affievoliranno tutti i toni del canto;

quando si avrà paura delle alture

e degli spauracchi della strada;

quando fiorirà il mandorlo

e il cappero non avrà più effetto.

Comunque, nel trattato di cose culinarie *La singolar 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, né 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 sanza guscio stette in sé un poco, e poi gliele mise dietro; ma non toccando né di qua né di là, disse: «Madonna, forbitevi il naso e poi odoratemi il cappero».

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* è una pianta perenne e sempreverde. L’epiteto della specie è dovuto alle stipole fogliari ridotte a brevi spine ricurve e, nella più diffusa varietà *inermis*, erbacee e di presta caducità. Amante del sole e dell’aria marina, di suoli aspri meglio se vulcanici, la pianta si è 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’è anche quello del cappero, lo troviamo in esordio di una poesia dedicata a una farfalla, eccolo:

Nel gran sole,

appena nata,

beata

sul fiore del cappero,

nel crepaccio antico,

or negli stami nitidi

or nella foglia grassa

lo rivedo

d’ombre e lumi,

moto d’ali senza posa

piccolo vortice.

La farfalla in questione è così immortalata:

Brillano le macchie

bianche e rosse

sul velluto nero

dell’ala smerlata,

le antenne ritte,

orecchie invisibili.

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

img_0376.jpg

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO