



CAPPERI DEL GARGANO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL GARGANO, CON PREVALENZA NEL COMUNE DI MATTINATA (FG)

I capperi derivano dai boccioli fiorali delle piante di *Capparis spinosa* L. e *C. ovata* Desf. di forma sferica e ovoidale e vengono distinti in due calibri: inferiore a 5 mm, considerati di qualità superiore e sopra i 5 mm di qualità inferiore. Il colore al momento della raccolta è verde chiaro e diventa più scuro durante i processi di lavorazione. Il sapore è molto forte, quasi pungente.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	3	0,5	2	5	24,5 kcal

Processo Produttivo

I boccioli fiorali vengono raccolti prima che si aprano; si curano con abbondante sale marino grosso per una decina di giorni mescolandoli periodicamente. Durante questa fase fuoriesce l'acqua che contengono, che mista al sale forma la cosiddetta salamoia. Questa salamoia viene aggiunta in piccoli quantitativi insieme ad una spruzzata di aceto nella successiva fase di conservazione per evitare che il capperi si disidratati.

Periodo di produzione

Maggio-Settembre.

Storia e tradizione

Il più importante riferimento storico ai capperi del Gargano è presente nel libro "La Fisica Appula" dello storico ecclesiastico Michelangelo Manicone, la cui prima edizione stampata a Napoli presso l'editore Domenico Sangiacomo, è datata 1807. In tale libro, ristampato nel 2000, dall'editore Paolo Malagrino sono menzionati i capperi del Gargano. Inoltre Trotter (1911) nel volumetto "A traverso il Gargano" (Boll. Ortobotanico, Univ. Napoli, 3, 1-17) segnala la presenza del capperi sul Gargano.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Recentemente è stata costituita l' "Associazione per la tutela del capperi", dai produttori di capperi e cime di capperi con sede a Mattinata (FG).