

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Davide Puddu*

**Sinonimi:** Tappara, tapparono

**Nome geografico abbinato:** Selargius.

**Territorio interessato alla produzione:** Selargius e comuni limitrofi.

I capperi sono il fiore in bocciolo di una pianta arbustiva: famiglia delle umbrelliferae. il cui nome scientifico è *Capparis spinosa*. È una pianta suffrutticosa perenne con tronco legnoso che raggiunge un'altezza di 1,5 metri in esemplari di 70/80 anni. Rami basali annuali assurgenti, lignificati alla base, di colore violaceo. Foglie verdi caducifoglie, con picciolo da 0.5 a 3 cm., di forma tonda e margine liscio,



*Foto: Laore Sardegna – Davide Puddu*

abbozzo di spine ascellari, boccioli di colore verde isolati nelle ascelle fogliari, di forma piramidale schiacciata con dimensioni da 0.5 a 1.4 cm. Il fiore, profumato e appariscente, si compone di quattro sepali carenati, quattro petali oblanceolati bianchi e circa 96 stami filamentososi con sfumature violacee. La fioritura è durevole, inizia da maggio e termina a settembre. I fiori in bocciolo, come detto, sono i capperi; il frutto è una bacca monoculare (capperone), di colore verde e deiscente a maturità. I capperi vengono venduti sfusi o confezionati in contenitori in vetro o plastica sott'aceto o sotto sale.

### **Lavorazione e conservazione**

La pianta viene potata in pieno inverno accorciando i rami annuali all'altezza di 1 cm. Il terreno subisce le lavorazioni ordinarie effettuate per le piante da frutto. La raccolta dei capperi avviene in modo scalare, inizia l'ultima settimana di maggio e si conclude nella prima decade di settembre. I capperoni vengono raccolti ancora allo stadio immaturo durante l'ultima fase di raccolta dei capperi. Le operazioni di raccolta sono effettuate manualmente, come da tradizione. L'insieme raccolto viene ripulito da foglie, terra o corpi estranei e suddiviso fra capperi e capperoni. Infine si procede alla riduzione del picciolo, se troppo lungo.

Il raccolto viene poi posto a maturazione in recipienti per alimenti con le seguenti modalità:

- aceto di vino, nella proporzione di 1 kg/ 1 l.
- sale marino nella misura di 1 kg/ 1 l.

Le fasi successive alla raccolta si effettuano nelle mura domestiche o in magazzini adibiti a dispensa. Sono utilizzati contenitori in terracotta, detti brugne, oppure di vetro o plastica per alimenti. Tutte le operazioni sono effettuate manualmente.

## **Storia e tradizione**

La coltivazione intensiva della pianta del capperò nella zona di Selargius era nota fin dai primi del 1800 e aveva uno scopo prevalentemente terapeutico. I medici empirici, infatti, utilizzavano le scorze della radice della pianta per preparare dei decotti atti a curare le varici femminili. A metà dell'ottocento, la famiglia selargina di Domenico Dentoni, allora sindaco, attuò uno sviluppo intensivo della coltivazione dei capperi, sia per l'utilizzo fitoterapeutico che per uso alimentare, tale da creare un mercato locale di produttori e commercianti. In annate povere di raccolto (uva, grano e olive), erano i produttori e i commercianti di capperi a tenere attivo il mercato selargino. Tradizionalmente acquistati in grandi quantità dalle donne, venivano disposti nelle ceste dette "is corbis", portate sulla testa nei mercati di Cagliari. Nel territorio selargino è assai diffusa la presenza di piante di capperò, alcune delle quali hanno oltre 70 anni di età. Questo tipo di coltivazione intensiva ebbe un grave declino negli anni '70 e '80, quando il mercato impose i capperi nordafricani a prezzi concorrenziali. Tuttavia, ormai da diversi anni, è ripresa, su impulso dell'iniziativa privata, la coltivazione e la raccolta dei capperi, utilizzando le pratiche di coltivazione del passato che non prevedono l'impiego di fitofarmaci, e le antiche metodiche di trasformazione del prodotto ("Selargius, l'antica Kellargius", Gino Camboni).

La produzione e la trasformazione dei capperi è rimasta invariata nel tempo, le modalità infatti sono sempre le stesse, tramandate da generazioni. L'utilizzo dell'aceto di vino deriva dall'antica tradizione vitivinicola del territorio (Selargius, Monserrato e Quartucciu) mentre il sale proveniva dalle vicine saline. Ulteriori informazioni sulla diffusione della coltivazione del capperò sono contenute nell'estratto del volume "Selargius, l'antica Kellargius", Gino Camboni).

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)