Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Cosa sono precisamente i capperi?

Lun 22/02/2016 - 12:00

I piatti come spaghetti alla puttanesca, la tartare o il vitello tonnato acquistano il loro gusto particolare dai capperi. I capperi sono i boccioli ancora chiusi del cespuglio di capperi ed hanno un colore oliva-blu-verde. La pianta del cappero è una pianta caratteristica della macchia mediterranea ed i suoi boccioli vengono usati quali spezie sin dall'antichità. I capperi, però, non possono essere mangiati crudi. Dopo essere stati raccolti, devono essere fatti prima appassire all'ombra e poi devono essere fatti marinare sotto sale, aceto od olio. Attraverso questo processo emergono gli aromi speziati e piccanti.
Per i capperi vale la regola: “più piccoli sono, più fine è il loro sapore”. Se i boccioli non vengono raccolti e fioriscono anche solo per una mezza giornata, questi sono conosciuti come “frutti di cappero”, i quali possono essere comunque lavorati come i capperi ancora in bocciolo. I capperi marinati sotto sale andrebbero lavati prima di essere utilizzati.

Comunicato stampa
Bolzano, 22/02/2016