

Capperi,
che bontà.



Cappero di
Pantelleria

*Capers,
what a tastiness!*

Sono i migliori al mondo,

e non si fa per dire. Il primato dei *Capperi di Pantelleria IGP* è una realtà universalmente riconosciuta in ambito botanico, gastronomico e commerciale. Sono i più buoni, per tanti buoni motivi.

Anzitutto per il contesto pedoclimatico dell'isola, unico e irripetibile: il terreno di origine vulcanica, fertile e ricchissimo di minerali, unito al clima caldo, temperato dall'umidità del mare e dei boschi di pini e lecci, battuto dai venti mediterranei, dà vita ad un prodotto che non può essere ottenuto da nessun'altra parte.

Poi la sapiente opera dei *Panteschi*, antica e immutata nei secoli, nel coltivare, raccogliere, lavorare e conservare il prodotto. Tecniche artigianali, tramandate di padre in figlio, sedimentate dall'esperienza in gesti che nessuna macchina potrà mai sostituire.



Il fiore e la mano.

Il capperò, *capparis spinosa*, è un arbusto tipico della flora mediterranea.

Fiorisce tra la fine di maggio e l'inizio di settembre, e in questo periodo si effettua la raccolta dei bottoni fiorali





appena germogliati, ancora chiusi. Dopo la prima raccolta, il ramo continua a crescere e produrre fiori, così ogni 8-10 giorni i contadini tornano sulla stessa pianta per raccogliere nuovi germogli. Un lavoro paziente e faticoso, che solo le mani possono svolgere, dall'alba al tramonto, quando i boccioli vengono accuratamente deposti nei tini a maturare in salamoia. Ricoperti di sale marino, mescolati quotidianamente per una decina di giorni, sono poi scolati e riposti in un altro tino, sempre con sale marino. Ancora dieci giorni d'attesa e cure, e i capperi ormai maturi sono pronti per essere consumati.

Sapore di sale, sapore di mare.

Soltanto il sale marino permette ai capperi di Pantelleria di acquisire e conservare le proprie eccezionali qualità. Il sale minerale, infatti, non è assolutamente adatto alla conservazione del cappero. Sono poi da evitare i capperi conservati in aceto: spesso si tratta di un espediente utilizzato per commercializzare prodotti di qualità mediocre. Un prodotto fortemente aromatico come il cappero non ha alcuna necessità di essere ulteriormente aromatizzato. Una volta certi d'aver acquistato Capperi di Pantelleria IGP, non sono necessari particolari accorgimenti per utilizzarli in cucina: basta lavarli in acqua corrente per togliere il sale di conserva o, se si desiderano meno



salati, lasciarli per circa un'ora dentro una ciotola d'acqua.

Per conservarli dopo l'apertura del sacchetto, è sufficiente

travasarli col sale di conserva in un barattolo con tappo a vite.



Capperi & dintorni.

Ci sono due modi per acquistare i Capperi di Pantelleria IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Il più bello, indubbiamente, è quello di regalarsi una vacanza a Pantelleria.

Tra Africa e Sicilia, foreste e scogliere, archeologia e buona cucina, la quinta isola del Mediterraneo regala sapori ed emozioni uniche: oltre ai capperi, vino, olio e formaggi sono souvenir che rendono indimenticabile questa esperienza.

In alternativa, i Capperi di Pan-

telleria pos-

sono essere

acquistati presso

la distribuzione

organizzata

ed i *grocery*



di qualità, esportati in Italia e nel mondo da piccole aziende locali che fanno della qualità il loro punto di forza.

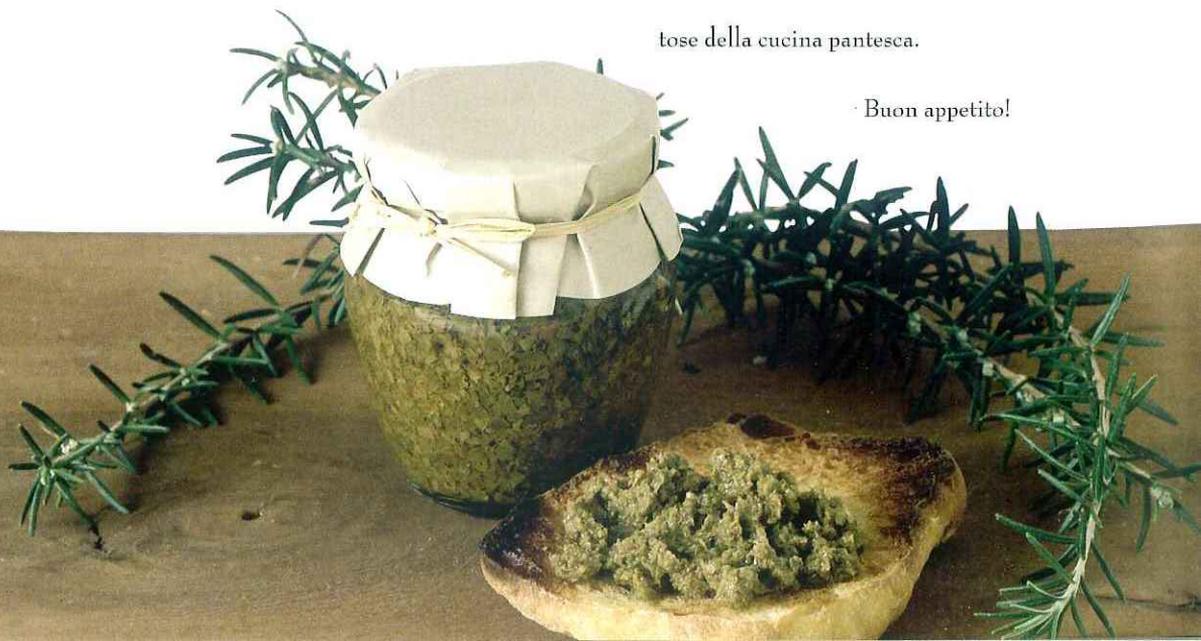
Oltre che nei tradizionali sacchetti, che offrono il prodotto *nature* nel suo inseparabile sale marino, i capperi sono disponibili in barattolo: al sale, sott'olio e in paté (anche con olive).

A tavola con i capperi.

I Capperi di Pantelleria sono un prezioso alleato in cucina. Dall'antipasto al contorno, passando attraverso primi e secondi piatti gustosi ed originali, costituiscono un ingrediente in grado di caratterizzare ogni portata e rendere un pranzo indimenticabile. Vi proponiamo alcune fra le ricette più note ed appeti-

tose della cucina pantasca.

· Buon appetito!





Capers and more

There are two ways of buying capers of Pantelleria IGT (Indicazione Geografica Protetta, a product that is characteristic of a particular geographic area).

The best undoubtedly is to have a holiday in Pantelleria. Between Africa and Sicily, woods and rocks, archaeology and delicious cuisine, the fifth Mediterranean island offers unique tastes and emotions: besides capers, wine, oil, cheese are all souvenirs that make this experience unforgettable. Otherwise you can buy the capers of Pantelleria at the big distribution and top quality groceries, exported to Italy and the rest of the world by small companies where quality is their great strength. Capers are available in their traditional packets with natural capers and sea salt or in jars: with salt, in oil, in paté (also with olives)

Capers at table

Capers of Pantelleria are of great help in cooking. They are an ingredient that is able to make any dinner unforgettable and to characterize every course: hors d'oeuvre and vegetables, unique and tasty first courses and second courses. Here we suggest some of the most known and appetizing recipes of Sicilian cuisine.

Buon Appetito!



dusk when buds are carefully set in tubs to ripen in pickle.

Covered with sea salt, they are daily stirred for about ten days and then drained and set in another tub again with sea salt. Other ten days of waiting and cares and capers are ripe and ready to eat.



Sun and sea savour

Only sea salt enables capers of Pantelleria to get and keep its qualities. Mineral salt is not suitable at all for the capers preservation. Moreover their store in vinegar must be avoided. This is often an expedient to commercialize poor quality products. A strong aromatic product like caper does not need any further aroma.

Buying capers of Pantelleria IGP means that you only have to clean the capers with running water in order to remove the salt and if you prefer less salt you can leave them in a bowl with water for about one hour.

To preserve capers after the opening of the packet is sufficient to pour them with the pickle in a jar with a screw cap.





They are the best in the world,

and not so to say. The supremacy of the capers of Pantelleria IGP is a well known reality in botanical, gastronomic and business field. They are the best for many reasons.

First of all for the unique climatic conditions of the island's soil. This soil is of volcanic origin, fertile and extremely rich in minerals and combined with a warm climate, tempered by the humidity of sea and of pine-trees wood, blown by mediterranean winds, it creates a product that can be obtained nowhere else.

Secondly the expert work of "Panteschi" (people that live in Pantelleria), ancient and unchanged, which consists of growing, harvesting, polishing and preserving the product. Handicraft technics handed down from father to son, derived from experience of gestures that no machine can ever replace.

The flower and the hand.

The caper (capparis spinosa) is a typical Mediterranean shrub. It flowers between the end of May and the beginning of September. During this time flowers just budded and still closed are picked.

After a first picking the branch still keeps on growing and flowering and every 8-10 days farmers pick new buds from the same plant. A hard and patient work that can be done only by hands and it lasts from dawn to





ASPIC DI POLLO

INGREDIENTI:

1 pollo, 1 cipolla, 1 carota, 1 scatola di peperoni sott'aceto, 30 gr. di capperi al sale di Pantelleria, 10 olive verdi, 4 uova sode, 1 confezione di gelatina, sale, pepe.

COME SI PREPARA:

Lavate il pollo e tagliatelo a pezzi di media grandezza, fatelo lessare in una pentola con abbondante acqua, sale, carota, sedano e cipolla. Dopo averlo fatto raffreddare dissottilo e tagliatelo a listarelle, che porrete in una terrina con una manciata di capperi dissalati. Aggiungete 10 olive verdi snocciolate, sgocciolate i peperoni e tagliateli a fettine, quindi salate, pepate e mescolate bene. Preparate una gelatina. Foderate uno stampo, tenuto prima nel freezer, con uno strato di gelatina e riempitelo per tre quarti con il composto di pollo, ricoprite con la gelatina e passate in frigorifero.



CHICKEN WITH JELLY

INGREDIENTS:

1 chicken, 1 onion, 1 carrot, 1 tin of peppers in vinegar, 30 grams of salted capers of Pantelleria, 10 green olives, 4 hard-boiled eggs, 1 packet of jelly, salt, pepper.

PREPARATION:

Clean and cut the chicken into medium-size slices, boil it in a pot with water, salt, carrot, celery and onion. Allow to cool, then bone, cut into strips and place in a bowl with a handful of capers (removing salt). Add 10 green olives stoned, drain and slice the peppers, add salt, pepper and stir carefully. Prepare the jelly. Line a mould (previously kept in freezer) with some jelly and fill it with the mixture, cover with jelly and put in fridge.



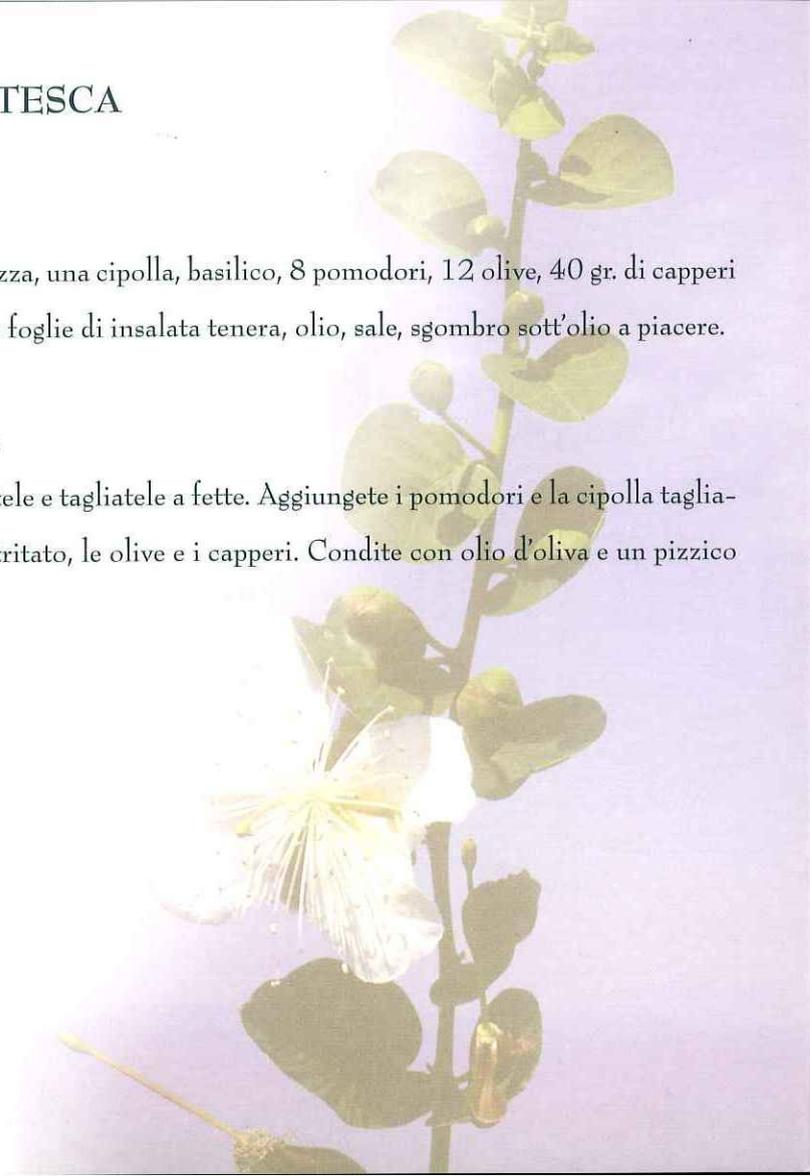
INSALATA PANTESCA

INGREDIENTI:

4 patate di media grandezza, una cipolla, basilico, 8 pomodori, 12 olive, 40 gr. di capperi al sale di Pantelleria, due foglie di insalata tenera, olio, sale, sgombro sott'olio a piacere.

COME SI PREPARA:

Bollite le patate, sbucciatele e tagliatele a fette. Aggiungete i pomodori e la cipolla tagliata a rondelle; il basilico tritato, le olive e i capperi. Condite con olio d'oliva e un pizzico di sale.



PANTESCA SALAD

INGREDIENTS:

4 medium-size potatoes, 1 onion, basil, 8 tomatoes, 12 olives, 40 grams of salted capers of Pantelleria, 2 lettuce leaves, olive oil, salt, sgombro in olive oil.

PREPARATION:

Boil, peel and cut into pieces the potatoes. Add tomatoes and the onion cut into round pieces. Add chopped basil, olives and capers. Serve with olive oil and a pinch of salt.



PESCE SPADA AL FORNO

INGREDIENTI:

4 trance da circa 200 gr. ciascuna, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un bicchiere di vino bianco, 50 gr. di capperi al sale di Pantelleria, 50 gr. di olive farcite, 50 gr. di olive nere snocciolate, origano, un ciuffo di prezzemolo, un pezzetto di peperoncino, olio, sale.

COME SI PREPARA:

Tritate finemente l'aglio, il peperoncino, la cipolla e il prezzemolo. Unite al trito i capperi dissalati, le olive tagliate a fettina e un pizzico di origano. Bagnate con il vino e tre cucchiaini d'olio. Mescolate bene e unite questa marinata sui tranci di pesce. Lasciate riposare circa un'ora, rigirando il pesce un paio di volte. Scolate i tranci dalla marinata, metteteli in una pirofila unta con un po' d'olio e salateli. Mettete la pirofila, coperta con alluminio, in forno caldo a 200° per circa mezz'ora. Versate la marinata in una casseruola, fate evaporare il vino a fuoco vivo e regolate di sale. A cottura ultimata, versate la marinata sopra il pesce lasciando la pirofila in forno ancora per qualche minuto.



ROAST SWORD FISH

INGREDIENTS:

4 slices (200 grams each), 1 onion, 1 clove of garlic, a glass of white wine, 50 grams of salted capers of Pantelleria, 50 grams of stuffed olives, 50 grams of black olives stoned, oregano, parsley, chilli, olive oil, salt.

PREPARATION:

Finely chop garlic, chilli, onion and parsley. Add the capers (remove salt), the olives cut into slices and a dash of oregano. Pour wine and 3 tablespoons of olive oil. Stir and add this marinade over the slices of fish. Allow it to set for about 1 hour, turning the fish a couple of times. Strain the slices from the marinade and place in a bowl with some oil adding salt to taste. Put the bowl, covered with aluminium foil, in a hot oven, 200°, for about 30 minutes. Place the marinade in a pan, allow wine to evaporate and add salt to taste. When cooked, pour the marinade over the fish and put the bowl again for some minutes in the oven.



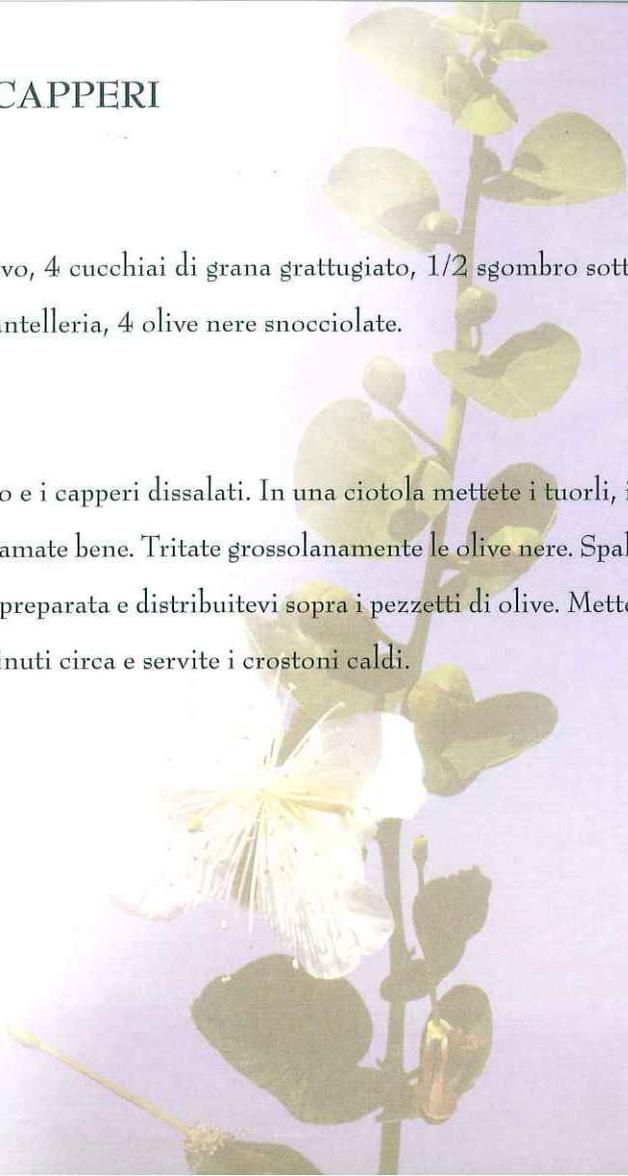
BRUSCHETTA AI CAPPERI

INGREDIENTI:

4 fette di pane, 4 tuorli d'uovo, 4 cucchiaini di grana grattugiato, 1/2 sgombro sott'olio, 30 gr. di capperi al sale di Pantelleria, 4 olive nere snocciolate.

COME SI PREPARA:

Tritate finemente lo sgombro e i capperi dissalati. In una ciotola mettete i tuorli, il trito preparato, il grana e amalgamate bene. Tritate grossolanamente le olive nere. Spalmate le fette di pane con la crema preparata e distribuitevi sopra i pezzetti di olive. Mettete in forno caldo a 220° per 8 minuti circa e servite i crostoni caldi.



TOASTED BREAD WITH CAPERS

INGREDIENTS:

4 slices of bread, 4 egg yolgs, 4 tablespoons of grated grana cheese, 1/2 mackerel in oil, 30 grams of salted capers of Pantelleria, 4 black olives stoned.

PREPARATION:

Finely chop the mackerel and the capers (removing salt). Mix in a bowl yolgs, grana cheese and the mixture. Chop the black olives. Spread the slices of bread with this cream and sprinkle the chopped olives. Put in a hot oven 220° for about 8 minutes and serve hot.



FETTUCCINE DELLO STRETTO

INGREDIENTI:

500 gr. di fettuccine, un bicchiere scarso d'olio, uno spicchio d'aglio, 500 gr. di pomodori pelati, sale, pepe, 50 gr. di olive nere, 50 gr. di mandorle, 50 gr. di pinoli, 50 gr. di capperi al sale di Pantelleria, un mazzetto di basilico, una manciatina di origano, 50 gr. di pecorino.

COME SI PREPARA:

Fate imbiondire in un tegame di terracotta con olio, l'aglio tritato; poi unite i pelati frullati, regolate di sale e pepe e fate rapprendere il sugo per circa 20 minuti, a calore moderato. Nel frattempo portate ad ebollizione l'acqua salata per la pasta e preparate un trito finissimo di olive snocciolate, mandorle, pinoli, capperi dissalati. Separatamente tritate il basilico e unitelo al sugo insieme con l'origano. Cuocete le fettuccine piuttosto al dente, scolatele e trasferitele nella zuppiera. Conditele con il sugo, il trito preparato e il pecorino, rimestando il tutto. Servite ben caldo.



FETTUCCINE OF THE STRAIT

INGREDIENTS:

500 grams of fettuccine (kind of pasta), 1 glass of olive oil, 1 clove of garlic, 500 grams of peeled tomatoes, salt, pepper, 50 grams of black olives, 50 grams of almonds, 50 grams of pine nuts, 50 grams of salted capers of Pantelleria, basil, a handful of oregano, 50 grams of pecorino (hard italian cheese).

PREPARATION:

In a pot sauté chopped garlic in olive oil, add the peeled tomatoes whisked, salt and pepper lightly to taste, allow the sauce to thicken for 20 minutes over medium-low heat. Meanwhile bring the salt water to a boil to cook pasta and finely chop stoned olives, almonds, pine nuts, capers. Chop aside the basil and add to the sauce together with the oregano. Cook fettuccine, strain and place in a soup-tureen. Serve with the sauce, the mixture and pecorino. Stir and serve hot.



SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

INGREDIENTI:

400 gr. di spaghetti, 1/2 bicchiere d'olio, 20 gr. di burro, 150 gr. di olive nere snocciolate, 2 acciughe sotto sale, 2 spicchi d'aglio, 30 gr. di capperi al sale di Pantelleria, prezzemolo, 250 gr. di pomodori pelati, sale, pepe.

COME SI PREPARA:

Tagliate a pezzettini le olive nere snocciolate e dissalate i capperi sotto l'acqua corrente, quindi pulite le acciughe privandole della lisca e sminuzzandole con un coltello. In un tegamino fate dorare in burro e olio gli spicchi d'aglio tagliati a metà, quindi aggiungete le acciughe, i capperi tritati e le olive sminuzzate. Lasciate insaporire e completate con la polpa di pomodoro, lasciando cuocere a fuoco moderato per 20 minuti dopo avere aggiustato di sale. Cuocete gli spaghetti e scolateli quando sono ancora al dente, conditeli con il sugo preparato e spolverizzate con un trito di prezzemolo fresco e pepe nero macinato.



SPAGHETTI PUTTANESCA

INGREDIENTS:

400 grams of spaghetti, 1/2 glass of olive oil, 20 grams of butter, 150 grams of black olives stoned, 2 anchovies, 2 cloves of garlic, 30 grams of salted capers of Pantelleria, parsley, 250 grams of peeled tomatoes, salt, pepper.

PREPARATION:

Chop the black stoned olives and remove the salt with running water from the capers. Clean the anchovies discarding the fish-bone and chop with a knife. In a pan sauté cloves of garlic cut in half in butter and olive oil, add anchovies, chopped capers and olives. Let it become tasty and add tomato pulp. Allow to cook over a low flame for 20 minutes. Salt to taste. Cook spaghetti and strain still underdone, serve with the sauce and sprinkle chopped fresh parsley and black pepper.



FAGOTTINI RIPIENI

INGREDIENTI:

400 gr. di fesa di vitello tagliata a fettine sottili, 100 gr. di prosciutto cotto, 50 gr. di olive verdi, 40 gr. di capperi al sale di Pantelleria, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, due cucchiainate di olio d'oliva, sale, pepe.

COME SI PREPARA:

Battete leggermente le fettine di carne ed eliminate tutte le parti grasse. Tritate grossolanamente le fette di prosciutto, le olive snocciolate e i capperi dissalati. Mettete su ogni fettina di carne un po' di prosciutto, olive e capperi, ripiegate quindi la carne a metà e chiudetela con uno stecchino. In una padella fate scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio e con il rametto di rosmarino. Fate rosolare i fagottini a fiamma vivace senza pungerli. Poi abbassate la fiamma, salateli e lasciate cuocere ancora per un paio di minuti. Servite caldi.



FAGOTTINI STUFFED

INGREDIENTS:

400 grams of veal cut into thin slices, 100 grams of ham, 50 grams of green olives, 40 grams of salted capers of Pantelleria, 1 clove of garlic, 1 sprig of fresh rosemary, 2 tablespoon of olive oil, salt, pepper.

PREPARATION:

Beat the slices of veal and discard all the fatty parts. Coarsely chop ham, stoned olives and capers. Put over every slice of meat some ham, olives and capers. Fold the meat in half and close with a toothpick. In a pan sauté a clove of garlic and the sprig of rosemary in oil. Brown the meat over medium to low heat. Salt to taste and let cook for about 2 minutes. Serve hot.



FAGIOLINI SAPORITISSIMI

INGREDIENTI:

1 kg. di fagiolini, 1 filetto di acciuga, uno spicchio d'aglio, una piccola cipolla, un mazzetto di basilico, un ciuffo di prezzemolo, qualche foglia di rucola, una costola di sedano, una piccola carota, 50 gr. di capperi al sale di Pantelleria, 50 gr. di pangrattato, un cucchiaio di aceto, mezzo bicchiere di olio, un limone, sale, pepe.

COME SI PREPARA:

Lavate e lessate i fagiolini in acqua salata. Scolateli, lasciateli intiepidire dopo averli sistemati sul piatto da portata. Nel frattempo preparate un trito finissimo con l'acciuga, aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, rucola, carota, capperi. Mettete il tutto in un'ampia scodella, unite il pangrattato, l'aceto, l'olio, il succo del limone, un pizzico di pepe. Mescolate a lungo per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Se la salsa dovesse risultare poco cremosa diluitela con un po' di olio, quindi versatela sui fagiolini e servite.



TASTY GREEN BEANS

INGREDIENTS:

1 kilogram of green beans, 1 anchovy fillet, 1 clove of garlic, 1 little onion, basil, parsley, some rocket leaves, celery, 1 little carrot, 30 grams of salted capers of Pantelleria, 30 grams of bread crumbs, 1 tablespoon of vinegar, 1/2 glass of olive oil, 1 lemon, salt, pepper.

PREPARATION:

Clean and boil the green beans in salty water, strain, place in big plate and allow to cool. Meanwhile finely chop anchovy, garlic, basil, parsley, rocket, carrot, capers. Pour in a large bowl and add bread crumbs, vinegar, olive oil, lemon juice, a pinch of pepper. Stir until all the ingredients are well mixed. If the sauce should not be creamy add some olive oil, then pour over the little beans and serve.



UOVA AL VERDE

INGREDIENTI:

Un cucchiaino di prezzemolo tritato, pangrattato, un cucchiaino di aceto, 2 acciughe, 30 gr. di capperi al sale di Pantelleria, 1/2 spicchio d'aglio, 4 uova, olio e sale.

COME SI PREPARA:

Preparate una salsetta frullando il prezzemolo, due cucchiaini di pangrattato, un cucchiaino di aceto, due acciughe diliscate, i capperi, l'aglio, tre cucchiaini d'olio. Fate cuocere le uova in camicia, poi disponetele su un piatto da portata e versatevi sopra la salsetta.



GREEN EGGS

INGREDIENTS:

1 tablespoon of chopped parsley, bread crumbs, 1 tablespoon of vinegar, 2 anchovies (without the fish-bone), 30 grams of salted capers of Pantelleria, 1/2 clove of garlic, 4 eggs, olive oil, salt.

PREPARATION:

Prepare a sauce whisking parsley, 2 tablespoons of bread crumbs, 1 tablespoon of vinegar, 2 anchovies without the fish-bone, capers, garlic, 3 tablespoons of olive oil. Cook 4 poached eggs, then place them in a plate and pour over the sauce.





Regione Siciliana

Assessorato Agricoltura e Foreste

Unità Operativa 106 - Marsala

C.da Bosco, 421 - 91025 Marsala

tel. 0923 745174 fax 0923 996714 e-mail: soat83@regione.sicilia.it