

CAPPERI DI RACALE AL SALE MARINO



CODICE	93937
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	75 g

Capperi di Racale conservati con sale secco

DESCRIZIONE	Capperi di Racale raccolti a mano da I Contadini in Salento, lavati, depicciolati e maturati sotto sale per 3-4 mesi. Vengono poi asciugati dell'acqua in eccesso e miscelati con sale marino secco, quindi invasati
ASPETTO	Piccoli capperi dalla forma e calibro regolare
SAPORE	Sapidi e gustosi
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il legame con il territorio e la tradizione. Le verdure sono tutte prodotte in azienda, con produzione integrata, nei campi vicini allo stabilimento, in provincia di Lecce in Puglia
CURIOSITÀ	La pianta del capperò è tipica del paesaggio del Salento e della tradizione dei contadini del luogo. Negli anni '70 Racale, in provinciadi Lecce, era tra i paesi leader nella produzione del capperò. Oggi purtroppo sono sempre meno i contadini che raccolgono i capperi per conferirli in azienda, una lavoro tradizionale ma molto faticoso, che si sta perdendo anno dopo anno. L'azienda agricola Trentin sta promuovendo l'impianto di nuove piante nelle zona e nella promozione del capperò a livello nazionale e internazionale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si abbinano bene a insalate verdi o di patate, pesce, carne stufata con vino bianco e pasta alla pizzaiola. In Salento vengono anche usati per preparare le 'pittule', bocconcini di pasta di pane fritti, insaporiti con pomodori, capperi e acciughe