

# PANTELLERIA I—SOLA NEL MEDITERRANEO: ATLANTE DIGITALE DEL TERRITORIO

PhDs Mattia Baffari  
Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli”

# Pantelleria i—sola nel Mediterraneo: un atlante digitale del Territorio

---

cappero

PhDs Mattia Baffari

Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli“

PhDs Mattia Baffari  
Dottorato di Interesse Nazionale  
in Design per il Made in Italy (DEMIT):  
Identità, Innovazione e Sostenibilità

Ente Parco Nazionale Isola di Pantelleria

Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli”  
Dipartimento di Architettura  
e Design (DADI)

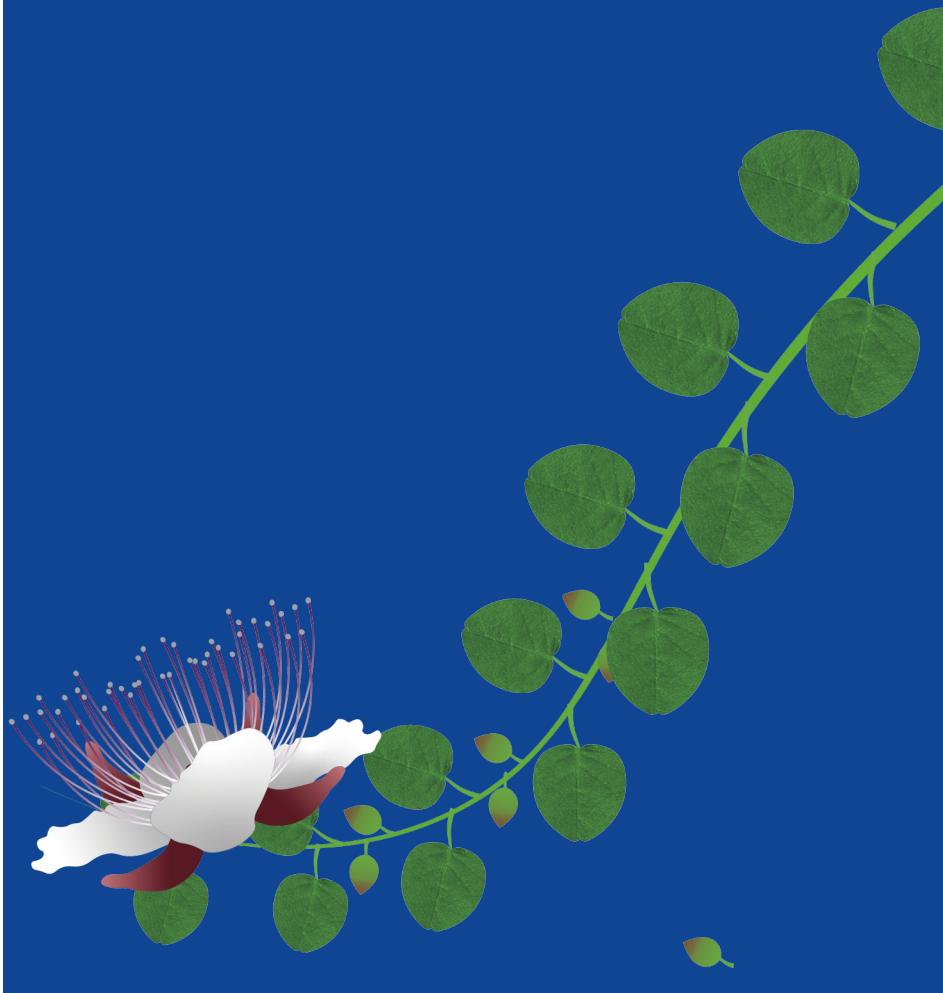
Università degli Studi di Palermo  
Dipartimento di Architettura (D'Arch)

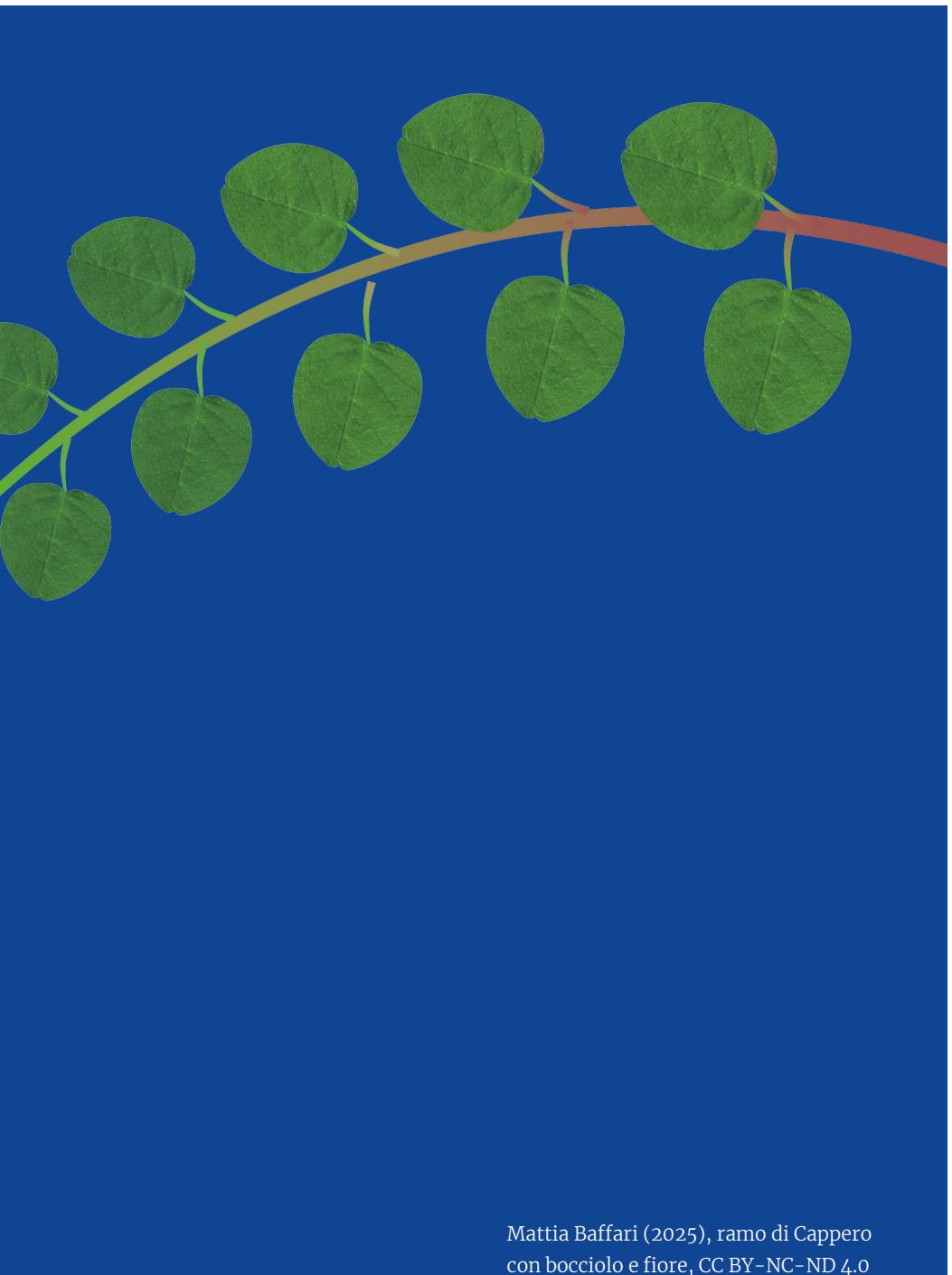
Scuola universitaria professionale  
della svizzera italiana  
Dipartimento ambiente costruzioni  
e design (DACP)  
Istituto Design (IDe)

# Pantelleria i—sola nel Mediterraneo: un atlante digitale del Territorio

---

cappero





Mattia Baffari (2025), ramo di Cappero  
con bocciolo e fiore, CC BY-NC-ND 4.0

# *La coltivazione del cappero a Pantelleria*

---

*capparis spinosa*—Coltivato nelle sue varietà prive di spine, è un'altra coltura tipica dell'isola di Pantelleria, la più resistente di quelle presenti sul territorio. Infatti, si tratta di una pianta spontanea, che cresce ovunque sull'isola: dalla montagna al mare. Le sue radici molto profonde raggiungono l'acqua in profondità, consentendo la crescita in quei terreni dove sarebbe difficile coltivare la vite e l'olivo. Rispetto allo zibibbo, è stato riscoperto in tempi più recenti come pianta da coltivazione. Il cappero viene coltivato a partendo dai semi, nei *semenzali*, o per *talea* da altre piante. Della pianta viene raccolto il *bocciolo* prima che diventi fiore e poi frutti. La produzione del cappero, esattamente come avviene per lo zibibbo, è influenzata dalle diverse aree dell'isola in cui viene coltivato. Nelle zone costiere il frutto tende a maturare prima rispetto alle aree più interne. In base al grado di siccità, il cappero può avere foglie più o meno grasse (piene d'acqua), richiedendo quindi quantità maggiori o minori di acqua.

*cura e raccolta*—La coltivazione del cappero richiede sicuramente meno cure della vite, essendo una pianta che cresce spontaneamente. A differenza della vite, un tronco grosso indica che la pianta è vecchia, quindi debole e meno produttiva. Della pianta viene raccolto il bocciolo prima che fiorisca e fruttifichi (il frutto viene chiamato *citrolu*, cetriolo). La raccolta viene effettuata durante l'estate e richiede un lavoro manuale lungo e faticoso, da ripetere spesso sulla stessa pianta. Una volta iniziata la stagione, i capperi vanno raccolti ogni settimana durante le ore dell'alba, in modo tale che i boccioli siano più croccanti, e quindi più facili da raccogliere.



Mattia Baffari (2025), pianta di cappero su muretto, CC-BY SA 4.0



Raccoglitori,  
Rosario Cappadona, CC BY-SA 3.0, via Wikimedia Commons

Una volta raccolti, vengono messi sotto sale e poi venduti agli stabilimenti, dove sono suddivisi per dimensione (*piccoli*, *medi* e *grandi*), che determina il prezzo del prodotto finale. A differenza di quanto avviene per l'uva zibibbo, per il cappero esiste una cooperativa agricola, fondata nel 1971, che ha permesso al cappero di uscire dalla condizione di semplice pianta spontanea, favorendone lo sviluppo di una filiera. La cooperativa ha sede in via del cappero 11, in contrada Scauri. Il cappero di Pantelleria ha ottenuto il riconoscimento I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).



particolare mani raccoglitore, Rosario Cappadona, CC BY-SA 3.0,  
via Wikimedia Commons

