

## CAPPONI D'ASSALTO

Funziona così: le grandi aziende mangimistiche ti danno i pulcini e i mangimi, tu li allevi secondo i loro criteri, alla fine te li ritirano al loro prezzo. Margini ridotti, ci campi al pelo, ma o così o niente, perché anche i macelli sono per forza di cose legati alle grandi filiere. Alternative? «Un tempo allevatori di bovini», raccontano Gianfranco Cantadori e sua moglie Raffaella, azienda Le Caselle a San Giacomo delle Segnate, nel Mantovano, «poi di capponi in modo intensivo, oggi non ne produciamo più di 6-700 l'anno, un decimo di prima, ma completamente liberi, sui bordi di un lago artificiale, in un bosco di noci, nocciole, querce e acacie, nutriti di bacche di biancospino, finocchio selvatico e

mais marano che coltiviamo qui a fianco. E faraone, galli ruspanti, anatre mute e tacchini selvatici: se le volpi non ce li mangiano, conserviamo anche il tacchino rosa...». Ma allora a chi vendono? «Ai privati. Dieci euro al chilo già puliti, i nostri capponi ce li prenotano un anno per l'altro. Un centinaio, poi, li cuciniamo qui in agriturismo ai nostri "pranzi della tradizione"». Una chicca. Perché li preparano in vescica di bue o di scrofa con sfiato di canna di sambuco: una ricetta che nessuno fa più e dove, scriveva l'Artusi, tocca buttarne tre o quattro, di capponi, prima di azzeccarne uno. Nel piatto, le loro mostarde di mele campanine, anguria ▶

bianca, fichi, pere, pesche, senape dalla Francia come i pulcini. Lì sì, dicono, «c'è un ricco tessuto di piccole e medie imprese agroalimentari d'eccellenza. Da noi, Bassa mantovana ma anche Lombardia tutta, siamo appena agli inizi. Tutto sta a mettersi in gioco: rischio d'impresa, si chiama».