

ITALIA, SICILIA

# Giotto Bini

**GABRIO BINI** / CONTRADA SERRAGGHIA - PANTELLERIA

È durante un viaggio a Pantelleria che Gabrio Bini si innamora follemente di quest'isola dal carattere indomito e selvaggio. Una terra difficile e scontrosa, dove fare agricoltura è una vera e propria impresa eroica. Prima ancora di avviare la produzione vitivinicola che renderà l'azienda e i suoi vini famosi in tutto il mondo, Gabrio decide di avviare una produzione di capperi. Oggi l'intera azienda è portata avanti dal figlio Giotto.

L'intuizione di Gabrio proviene dall'osservazione, sono infatti proprio i capperi, tra le varie piante selvatiche ad aver trovato in Pantelleria il loro habitat naturale. Piante che per la loro natura non temono, anzi prediligono la continua esposizione solare, i lunghi periodi di siccità, il forte vento isolano e il terreno roccioso.

Nella produzione sono usati i boccioli dei fiori, i capperi appunto, anche se pian piano si sta riscoprendo l'uso dei frutti, i cucunci, e delle foglie. La raccolta è ovviamente manuale e faticosa data la natura strisciante della pianta e subito segue la lavorazione, ossia l'immersione in salamoia a basse concentrazioni di sale marino non trattato. I capperi di Gabrio e Giotto sono un'esplosione di gusto, puro, nudo e deciso e racchiudono in sé stessi la vera quint'essenza dell'isola di Pantelleria.

