

# CAPONATINA, SICILIA EN ESTADO PURO

## CAPONATINA – PURE SICILY

texto Luis Palacio

LA **CAPONATA** hace gritar de gozo a un siciliano arquetípico como es el detective Salvo Montalbano, criatura literaria del escritor –también siciliano– Andrea Camilleri. “¡Caponatina!”, exclama Montalbano cuando descubre en el frigorífico este plato –suritaliano, en general, y siciliano, en particular– que su asistente Adelina le ha preparado. ¿Caponata o caponatina? Por ahí se lee de todo: desde que la denominación varía según la temperatura de servicio del plato (fría, *caponatina*, y del tiempo, *caponata*), que si depende de la incorporación o no de frutos secos como los piñones o, incluso, de queso parmesano... La clave la ofrece el escritor y periodista Gaetano Basile, para quien llamarla de una forma u otra depende de la cantidad de amor que se ha puesto en su elaboración; correspondiendo, lógicamente, *caponatina* a aquellos casos en los que se ha derrochado cariño al hacerla. Si se rastrean los orígenes de la *caponata* siempre se encuentra el trasfondo árabe. En primer lugar, porque fueron los mercaderes árabes quienes llevaron las berenjenas (ingrediente fundamental del plato) por todo el Mediterráneo, incluidas España y Sicilia. En segundo, porque junto a los productos, transportaron sabores y procedimientos culinarios, y en concreto, el agridulce, sabor que es característico de la *caponata*, junto a un punto de amargor que le confiere la berenjena. Respecto al nombre, las sombras ocultan su etimología y si unos lo hacen derivar de la *capone di galera*, que era una galleta que comían los marineros acompañada de una salsa agriculce para hacerla comestible, para otros *caponata* procede del latín *capuone*, que eran las tabernas portuarias donde, se supone, nació este plato. A grandes rasgos y hoy en día, la *caponata* consiste en trozos de berenjena fritos y cocinados después junto a cebollas, tomates, apio y albahaca bien rehogados. El conjunto se aliña con aceitunas verdes o negras y alcaparras picadas, además de sal, azúcar, y vinagre. Todos los ingredientes juntos reciben un último hervor que contribuye a armonizar el sabor –agridulce– del plato. Los sicilianos, como Montalbano, lo consumen bien reposado –unas 24 horas después de hecho– y bien frío. Ni qué decir tiene que a una receta con tanta tradición como ésta le ha salido un buen número de variantes, ligadas normalmente a ingredientes adicionales como las patatas, los pimientos, el calabacín o incluso las alcachofas, que dan lugar a la *Caponata di carciofi*. Es por ello que resulta recomendable indagar un poco antes de pedirla –habitualmente como entrante, ya que se considera una ensalada– para saber qué variedad vamos a tomar. A quienes viajan a Palermo les interesa saber que la *Caponata Palermitana* es, a grandes rasgos, como la descrita, si bien lleva, además, un contrapunto de sabor marinero; habitualmente trozos fritos de chipirones, calamares o pulpo.

**THE CAPONATA** brings forth a shout of delight from an archetypal Sicilian such as Detective Salvo Montalbano, literary creation of the writer Andrea Camilleri (also Sicilian). “Caponatina!” exclaims Montalbano when he opens the fridge and discovers that his housekeeper has prepared him this dish, typical in all of southern Italy, but particularly in Sicily.

*Caponata* or *Caponatina*? You can read all kinds of interpretations: some say that the name depends on the temperature at which you serve the dish (if its cold, *caponatina*, and if its at room temperature, *caponata*); others, that it depends on whether you include pine nuts or other dried fruits, or even parmesan cheese... The writer and journalist Gaetano Basile provides the key: the name depends on how much love has gone into making the dish - *caponatina*, logically, applied in those cases when it has been lavished with care and attention.

If we trace the origins of the *caponata*, its Arab background always emerges. Firstly, because it was Arab traders who first brought aubergines (essential ingredient for the dish) to the whole of the Mediterranean, including Spain and Italy. Secondly, because along with their products, they also transported culinary skills and flavours, specifically sweet-and-sour. This is the characteristic flavour of the *caponata*, together with the hint of bitterness provided by the eggplant.

In terms of the name, its etymology is shrouded in uncertainty. Some consider it derived from *capone di galera*, a biscuit which sailors used to eat with a sweet and sour sauce to make it edible. For others, *caponata* comes from the latin *capuone*, the portside taverns where the dish is supposed to have originated.

Today, in general, the *caponata* is made of diced aubergine fried and then cooked together with sautéed onion, tomato, celery and basil. The dish is then seasoned with green or black olives, finely chopped capers, salt, sugar and vinegar. Finally, all the ingredients are simmered together to achieve the dish’s sweet and sour flavour. Sicilians, like Montalbano, make the dish 24 hours in advance, leave it to stand, and serve cold.

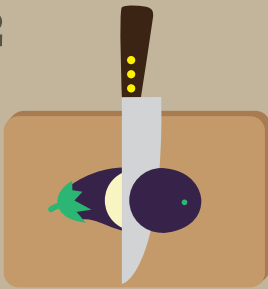
It goes without saying that a recipe with such a long tradition has given rise to a wide range of variations; these normally involve adding ingredients such as potatoes, peppers, courgette or even artichokes, as in the *caponata di carciofi*. For this reason, it’s a good idea to investigate a little before ordering – usually a starter as the dish is considered a salad – to find out what variety you’re going to have.

For those travelling to Palermo, it is interesting to note that the *Caponata Palermitana* is, on the whole, the dish we have described, but with a contrasting seafood flavour – usually fried baby squid, squid or octopus.

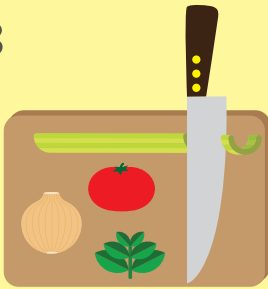
1



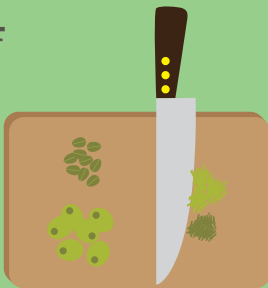
2



3



4



CUCHARADITA DE SAL  
TEASPOON OF SALT



CUCHARADA DE AZÚCAR  
SPOON OF SUGAR



VINAGRE  
VINEGAR  
1/2 vaso



5



NEVERA  
FRIDGE  
x24 h.

- CAPONATINA -

