

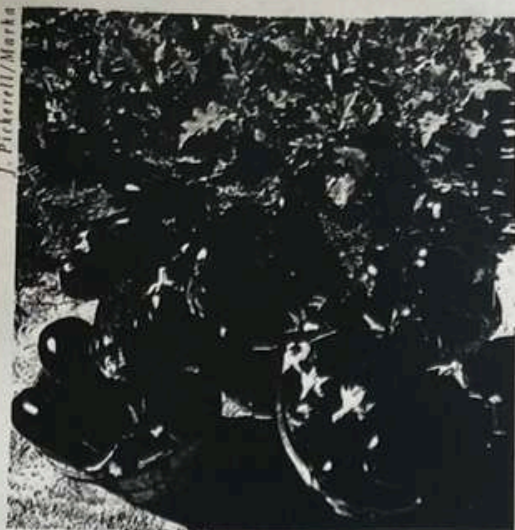
con cioccolato e canditi. Originaria dell'Africa, la melanzana è stata adottata generosamente dalla nostra cucina. Ma è soprattutto il Medio Oriente a idolatrarla...

Bella d'Imam

QUINTA
ESTATE
1991

DI PAOLA SINFRANDE E LUIGI VERONELLI
FOTO DI NANDO CIOFFI

È un piatto molto noto in Turchia che si chiama Imam Bayildi, letteralmente l'Imam che svenne. Si tratta di una melanzana così ghiottamente ripiena che alla sua vista (e profumo), raccontano, l'Imam, grande personaggio dell'Islam, uno dei 12 eredi del Profeta, si sentì addirittura mancare dal piacere. Questa non troppo attendibile storiella la dice comunque lunga sul ruolo della melanzana nella cucina del Medio Oriente, che la celebra in numerosissimi piatti, a partire dal raffinato baba ganush, caviale di melanzane. Del



Ovali e tonde

resto questo ortaggio (*Solanum melongena*), originario dell'India e ignoto a Greci e Romani, giunse in Europa, probabilmente attraverso l'Africa, intorno al XIII secolo proprio grazie agli Arabi, cui si devono anche, tanto per restare in tema mangereccio, zucchero e arance.

In Italia le melanzane attecchirono presto e bene: già il Boccaccio menziona i «petronciani violati», riferendosi evidentemente al colore. E nel '500 Bartolomeo Scappi, cuoco di papa Pio V e artefice di banchetti ad altissimo livello, le presenta variamente ripiene con erbe, formaggio, uova e spezie, cotte in brodo o al forno. Ciò nondimeno restò sempre nei confronti di questa verdura una qualche diffidenza, dovuta un po' al sapore amarognolo, che spesso sopravviveva al trattamento di cuochi forse non capacissimi, e un po' a certi effetti ritenuti negativi sulla digestione: «I petronciani non sono troppo sani; per usarli bisogna pulirli della cortecchia, e poi darli una lessata per toglierli una certa malignità, che potrebbe nuocere; o pure polverarli di sale per estrarre il cattivo umore», scriveva nella seconda metà del '700 il napoletano Vincenzo Corrado nel suo notissimo *Cuoco galante*. E nell'800 Giovanni Vialardi, «aiutante capo-cuoco e pasticciere delle L.I.Mm. Carlo Alberto di G.I.M. (gloriosa memoria) e Vittorio Emanuele II Re di Sardegna», rincara se possibile la dose: «Il petronciano (aubergine) è un frutto insipido, fatuo, poco nutritivo». Il che non gli impedisce, peraltro, di fornirne, nel suo *Trattato di cucina* del 1854, parecchie elaborate e gustose ricette.

Come l'ortaggio, così anche il nome, melanzana, viene dal Medio Oriente e precisamente dall'arabo badingian,

hanno sapore delicato,

oblunghe invece

sono più piccanti

composto poi con la parola mela, che l'italiano medievale usava sovente anteporre a termini stranieri, di frutta e verdure (basti pensare a melarancia o melograno). Discendono dalla stessa matrice l'equivalente francese aubergine, lo spagnolo berenjena e il portoghese bringêla, mentre inglesi (eggplant) e tedeschi (eierfrü-

chte) propendono per nomi che si ispirano alla forma ovoidale dell'ortaggio.

Le melanzane sono piante erbacee perenni, di taglia che può arrivare fino al metro di altezza e foglie ruvide, ricoperte di leggera peluria. Se i fiori, dal color viola-azzurro, appaiono molto belli, sono però i frutti la parte edibile. Si tratta di grosse bacche carnose, di forma e colore variabili, da tondo a ovale, dal bianco al viola. I frutti di forma allungata (che ricorda un po' una clava) hanno sapore in genere più piccante, quelli tondeggianti od ovali sono invece più delicati. Fra i primi vanno ricordati l'ottima «violetta lunga di Napoli» e i grappoli di «Slim Jim», piccole melanzane adatte alla conservazione. Fra i secondi, la «violetta di Firenze», color viola pallido e ricca di costolature; la «mostruosa di New York», dal frutto grande, viola o biancastro; la classica «Black beauty», di forma ovata, dal color viola scurissimo; la spagnola «larga Morada», rosata e con striature violacee; la «tunisina» degli orti di Palermo, con una sinfonia di sfumature dal bianco al viola e grosse costolature. I tipi di melanzane sono in realtà moltissimi, anche perché la loro coltivazione è ormai diffusa in tutto il mondo, sempre però nei climi piuttosto caldi: ne sono, fra i più celebrati produttori, la Provenza, il Sud Italia, la Grecia, la Turchia e la Spagna. La raccolta avviene fra giugno e settembre, al



Le melanzane

prodotte attualmente
hanno un succo
moderatamente amaro

massimo ottobre: più i frutti sono avanti nella maturazione, più contengono i ben noti e noiosi semi. D'altro canto, secondo alcuni, i frutti più giovani conterrebbero maggior quantità di solanina, potenzialmente dannosa, che tuttavia tende a scomparire con la cottura. E va detto che le melanzane si consumano pressoché esclusivamente cucinate, quanto meno nella mai troppo benedetta cucina italiana. Chi scrive ha infatti ricordi tanto autentici quanto tragici di diaboliche insalate pseudodietetiche offerte in una neanche tanto lontana landa inglese, dove le melanzane comparivano crude a cubetti, solo «passate» con il limone: nessuno ne moriva, è vero, ma l'umore si faceva sempre più basso.

Da secoli si suggerisce che le melanzane vengano tenute, prima di essere cucinate, un paio d'ore in un colapasta, tagliate a fette e cosparse di sale, affinché perdano il succo amarognolo (che fra l'altro è proprio la caratteristica di questo ortaggio che entusiasma molti). Ma tale pratica non appare ormai così necessaria con i frutti della produzione moderna e l'unica avvertenza rimane quella di passare le fette col limone per evitare che anneriscano. Le ricette di melanzane, solo per restare in Italia, sono numerosissime, così come d'altronde i nomi regionali con cui questi ortaggi vengono chiamati. In Sicilia i mulinciani sono la base della celeberrima *parmigiana*, il cui nome pare si debba a un cuoco originario di Parma e operante nel Regno delle due Sicilie: fette di melanzane fritte si alternano in teglia a sugo di pomodoro, formaggio, basilico e talora soldoni di uova sode. Nell'isola, d'altronde, il successo delle melanzane è sempre stato grande: si fanno a beccafico, a polpettine, ripiene avvol-

tolate, entrano trionfalmente nella pasta alla Norma, ideata, sembra, in onore del grande Bellini. In Campania le «mulignane» si preparano a cotoletta, in carrozza con tanto di tradizionale mozzarella, alla picchipacchio, fritte e condite con una gustosa salsa di pomodori, mandorle, capperi, dal gusto finale agrodolce dato dal

magistrale incontro di zucchero e aceto. Da ricordare anche le straordinarie melanzane al cioccolato, tipica preparazione di Maiori (Salerno) per il Ferragosto, diversa da famiglia a famiglia, un'autentica, buonissima curiosità con tanto di cedro e arance candite, cannella, mandorle, amaretti e cioccolato amaro. Ripiene e nei più vari modi, le melanzane sono vanto di molte cucine regionali, dalla Puglia alla Toscana, dalla Liguria alla Calabria, che delle «milangiane» è pure grande interprete. Alla fine dell'800 Pellegrino Artusi nel suo ormai celeberrimo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, le chiamava petonciani e le riscattava da quelle voci che ne avevano offuscato la fama nel passato: «Il petonciano o melanzana è un ortaggio da non disprezzarsi per la ragione che non è né ventoso, né indigesto... Sono da preferirsi i petonciani piccoli e di mezzana grandezza, nel timore che i grossi non siano amari per troppa maturazione... I petonciani fritti possono servire di contorno a un piatto di pesce fritto; fatti in umido, al lessò; in gratella, alla bistecca, alle braciole di vitella di latte o a un arrosto qualunque». Ma la creatività delle cucine regionali nostrane ha da tempo allargato, e non poco, l'orizzonte delle molte preparazioni che questo ortaggio nutriente ma non calorico, duttile e anche elegante, consente e suggerisce.



Idee in cucina. Le ricette a base di melanzane variano da regione a regione. Queste, della trattoria Al Carretto di Gaggiano, parlano decisamente pugliese...

COTOLETTE DI MELANZANE

Tenere e carnose, le melanzane si prestano a sostituire saporitamente la carne in quella ghiotta preparazione che è la frittura. Nel costume pugliese, al posto del pangrattato, si usa più volentieri la farina: così le fette vengono passate in uovo sbattuto arricchito di un poco di parmigiano grattugiato, sale e farina, quindi si friggono in olio d'oliva. Ottime calde, sono gustose anche a temperatura ambiente, coperte con una spruzzata di formaggio, qualche pomodoretto scottato appena appena, aglio e il sapido olio di Puglia.

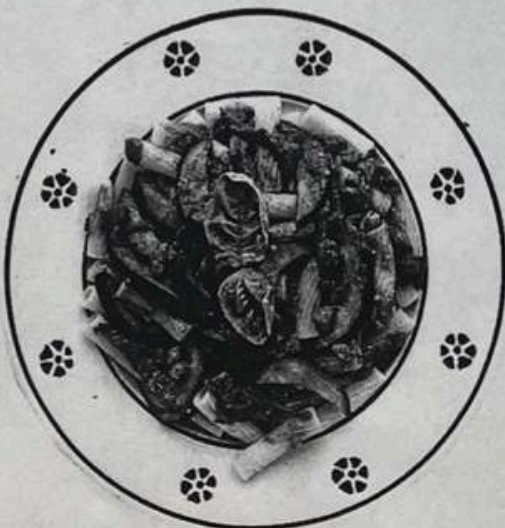


MELANZANE AL FUNGHETTO

Per questa ricetta sono consigliate le melanzane del tipo lungo. Si tagliano a dadini, che si friggono poi in aglio e olio con l'aggiunta eventuale di un moderato mestolino d'acqua. Alla fine sale, pepe e un fresco trito di prezzemolo completano il tutto. Un piatto non difficile, che si gusta anche freddo.

MELANZANE RIPIENE

Dalla Liguria alla Sicilia, per non parlare di Grecia o Turchia, molte sono le ricette di questa preparazione. In molte regioni il ripieno si arricchisce anche di pomodoro, in altre è rigorosamente bianco, come nella ricetta del ristorante pugliese Il Carretto. Le melanzane ideali sono del tipo tondo: si tagliano in due, si svuotano della polpa che, ben tritata, si fa soffriggere in aglio e olio. A parte si prepara un composto di uova sbattute, mozzarella e prosciutto cotto fritti a dadini, prez-



zemolo, sale, un'idea di pepe e pangrattato. Si unisce il tutto alla polpa tritata, si riempiono le melanzane, si spolverano di formaggio e di un filo d'olio e si passano in forno per un quarto d'ora.

PASTA CON LE MELANZANE

Anche di questa ricetta molte sono le versioni, di cui la più famosa è quella catanese della «pasta alla Norma». Nella variante pugliese, le melanzane tagliate a spicchi si fanno andare in un sughetto magistralmente semplice di filetti di pomodoro fresco, aglio e olio, profumato al basilico. Come tipo di pasta, ottime le penne o i maccheroni; alla fine, su tutto, un tocco di capperi ben dissalati, basilico o mentuccia fresca.

MELANZANE ALLA BRACE

È una preparazione che può fungere da squisito antipasto ma anche da contorno. Il tipo di melanzane preferibile è quello lungo. Si tagliano fette spesse circa un cm nel senso della lunghezza e si mettono in forno a temperatura piuttosto bassa perché si asciugano. Poi si tolgono e si passano nell'aceto di vino bianco per una mezz'ora. Dopo di che si strizzano, letteralmente, con le mani, si eliminano le eventuali bruciaciture residue dal passaggio in forno, alla fine si condiscono con olio, l'immanicabile aglio, sale e un buon aceto. Per i più golosi si servono con robuste bruschette di pane pugliese passato alla brace, irrorato d'olio, pomodoretto, origano e sale.

MELANZANE SOTT'OLIO

Si affettano molto fini le melanzane del tipo lungo, se ne fanno tanti strati alternandole con sale grosso, si coprono con pesi e si lasciano riposare per circa 24 ore. Dopo di che si levano, si strizzano, si pongono in un contenitore di vetro, ben sterilizzato, con olio, aglio abbondante, peperoncino piccante. Si lasciano in un angolo quieto per almeno un mese, poi... Sono ideali per stuzzicare l'appetito e vanno accompagnate da un buon pezzo di pane casereccio.

