



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Melanzana Cima di viola



Areale di coltivazione

L'area tradizionale di coltivazione è il territorio agricolo pianeggiante della provincia di Napoli, e l'agro nocerino-sarnese. Rientra tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

La melanzana è stata portata in Europa dagli Arabi nel VII secolo, quando conquistarono la penisola iberica. Gli Arabi avevano scoperto la melanzana probabilmente in Persia, dove era giunta dall'India del Nord. Secondo alcune fonti la melanzana era presente in Cina prima dell'avvento di Cristo (Art. Pubblicato nel 2008 Ancient Chinese Literature Reveals Pathways of Eggplant Domestication Annals of Botany 102: 891–897). All'inizio della sua storia in Occidente la melanzana non gode di ottima fama: gli Arabi la chiamano “al badinjian”, qualcosa che somiglia a “uovo del diavolo”. In Spagna alcuni pensano che causi malattie come isteria, epilessia, tisi e cancro; altri sostengono che peggiori l'umore dell'uomo o addirittura porti a cambiare il colore del viso rendendolo più scuro. L'agronomo Gabriel Alonso de Herrera nel 1513 arriva a dire che “gli Arabi la portarono in Europa per uccidere con essa i Cristiani”, mentre in Italia accanto al nome “petonciano” si conia l'attuale nome di melanzana, dal latino “mela insana”, frutto non sano. Durante il Medioevo la si coltiva sì nell'Europa meridionale, ma la mangiano soprattutto gli Arabi e gli Ebrei convertiti, che infatti sono i primi a specializzarsi nei piatti a base di melanzane.

Descrizione della pianta

Appartiene alla famiglia delle Solanacee, genere Solanum; ha una pianta erbacea annuale, con fusto eretto e ramificato. Il frutto è caratterizzato da bacche di una particolare forma allungata e ricurva e presenta la testa più grossa del corpo, un peduncolo leggermente spinoso e buccia molto lucida di colore viola scuro. Le dimensioni prevalenti della bacca variano dai 15 ai 25 centimetri circa, anche se ne esiste un ecotipo molto simile, la "lunga violetta di Napoli" più sottile e lunga, con buccia meno

lucida, assimilabile alla cima di viola anche per le tecniche di coltivazione adottate. Le foglie sono grandi di colore verde e tomentose con presenza di pigmentazione violacea particolarmente evidente su quelle apicali e sugli steli. La pianta presenta fiori violacei di grandi dimensioni.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione, realizzata con l'ausilio di pali di sostegno e fili, è interamente manuale. Viene raccolta due volte all'anno, una prima volta verso la fine di giugno - inizi di luglio ed una seconda volta intorno ai primi di settembre, per ottenere la seconda raccolta che è quella che fornisce la produzione più pregiata: questo avviene perché è consuetudine, al principio di agosto, tra la prima e la seconda raccolta, potare la pianta per prevenire gli attacchi dei parassiti, cosicché alla fine del mese si ha una ripresa vegetativa. Il sesto d'impianto è di 1m tra le file e 0.5m sulla fila, con un numero di piante ad ettaro di circa 20.000.

Consumo del prodotto

E' apprezzata per le sue proprietà organolettiche nonché per la consistenza e scarsa propensione all'ossidazione. Trova impiego in numerose preparazioni gastronomiche per lo più fritta ("a funghetti", "parmigiana", "imbottita"), ma anche al forno, grigliata o sott'olio o sott'aceto.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli