



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



Melanzana Napoletana



Areale di coltivazione

L'area tradizionale di coltivazione è il territorio agricolo pianeggiante della provincia di Napoli, dell'agro nocerino-sarnese e della piana casertana. 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. Pubblicatonel 2008Ancient 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; le foglie sono grandi, di colore verde e tomentose, i fiori sono violacei di grandi dimensioni. Presenta frutti di forma oblunga, di colore viola scuro, con peduncolo lungo e carnoso. La lunghezza del frutto commerciale alla raccolta è mediamente di 20 cm.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione, realizzata con l'ausilio di pali di sostegno e fili, è interamente manuale; l'epoca di coltivazione varia da aprile a novembre e in questo arco di tempo è possibile effettuare più cicli di coltivazione. Può essere coltivata sia in campo aperto che in tunnel o serra; il sesto d'impianto è mediamente di 1 m tra le file e 50 cm sulla fila, con un numero di piante ad ettaro di circa 20.000. La raccolta in pien'aria si effettua da luglio fino all'autunno inoltrato.

Consumo del prodotto

È apprezzata per la scarsa propensione all'ossidazione e per la capacità di assorbire poco olio durante la frittura. Trova impiego in numerose preparazioni gastronomiche tradizionali, soprattutto fritta ("a funghetti", "parmigiana", "imbottita"), ma anche al forno, grigliata, sott'olio, o in abbinamento con la pasta o come contorno con altri ortaggi di stagione. La gastronomia tradizionale napoletana annovera anche pietanze dove la melanzana si abbina al sapore dolce (spezie, canditi, zucchero): queste ricette con molta probabilità sono state trasmesse dagli Arabi durante l'occupazione dell'Italia meridionale nel Medioevo. Ancora oggi c'è la tradizione di consumare una pietanza a base di melanzane e cioccolato nella penisola sorrentina ed amalfitana e in alcuni quartieri della città di Napoli.





Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca