



# Elogio del Petronciano

ovvero  
fasti e nefasti  
della melanzana

Giorgio Sedmak  
Trieste 2012



# Saluto del Petronciano

Signore! Signori! Scusatemi, se da sol mi presento. Io sono il prologo, *pardon*, il Petronciano, cioè la Melanzana.

Sono un frutto della terra dai molti nomi e dal lungo passato, sono stato coltivato fino dalla preistoria e vengo da lontano, dal sudest asiatico e dell'India, dove in Sanscrito mi chiamavo *vatinganah*. Arrivato tanti anni dopo in Persia, ho mutato nome in *badinjāna* e gli Arabi, dopo ancora, mi hanno chiamato *al-badhinjān*. Con gli Arabi, a Ovest sono arrivato in Spagna e qui sono stato chiamato *berenjena* e *alberginia* in Catalano e *aubergine* in Francese. A Est sono arrivato in Grecia, dove mi hanno chiamato *melitzána*, e da qui in Italia, dove finalmente ho assunto il mio bel nome definitivo di *melanzana*.

Non crediate alle malignità sul mio conto. Sono oscurantismi medievali. Sono assonanze linguistiche. Io Petronciano non sono mai stato, nei fatti, un *pirum insanum*, nè una *mela inzana*, la mela dei folli, né un *baydh ad-djinn*, un uovo di demone, anche se oggi in Inglese sono la *eggplant*, la pianta delle uova, ahimè senza specificare di quale origine. E' che gli Arabi, oggi miei appassionati consumatori, un tempo dovevano avercela con me. O perlomeno alcuni loro medici e dietisti. Ibn Masawayh, Mesuè il vecchio (777-857) mi accusa di coprire la bocca di pustole. Ibn Sina Ibn Sina, Avicenna (980-1037), mi associa a morbi atrocissimi dalla lebbra al cancro con l'aggiunta per ogni buon conto di mali minori quali mal di testa ed emorroidi. Meno male che Ibn Botlan, nel suo *taqwim es-sihha* dell'XI secolo, tradotto in latino nella Sicilia di Manfredi in un *Tacuinum Sanitatis* oggi alla Biblioteca Casanatense di Roma, conferma sì che genero melanconici umori, ma con il valore aggiunto di spingere alla lussuria più smodata, forse perché ho i fiori ermafroditi.



*Tacuinum Sanitatis*, XIII secolo

Nonostante tutta questa pubblicità negativa, i buoni frati Carmelitani provvidero a diffondermi in tutta l'Italia, ospitandomi negli orti dove erano coltivate le piante medicamentose e alimentari. Sono entrato così nell'albo d'onore del *Trattato della coltura degli orti e giardini* scritto nel 1550 dal naturalista italiano Giovan Vittorio Soderini e poco conta che ancora due secoli dopo, in Francia, mi abbiano classificato come pianta ornamentale e non commestibile.

Ormai si sono ricreduti tutti, leggete le mie credenziali sulla Enciclopedia Treccani:

***melanzana*** s. f. [dall'arabo *bādingiān*, incrociato con *mela*].

*Pianta annuale della famiglia solanacee (Solanum melongena), detta anche petonciano, petronciano o petronciana, con fusto alto fino a circa 1 metro, foglie ampie e fiori violacei, coltivata ai tropici e nei paesi temperati per i frutti commestibili.*

*Il frutto della pianta, costituito da una bacca voluminosa, globosa, ovoide o oblunga, a superficie lucente, di colore violaceo, che viene consumata cotta, cucinata in vari modi: melanzane in umido, ripiene, alla parmigiana, al funghetto; caponata di melanzane.*

E' probabile che tutti gli equivoci sulle mie presunte malvagità siano stati originati dal fatto che a crudo ho un gusto sgradevole perché contengo solanina, sostanza blandamente tossica che viene eliminata dalla cottura. Il mio successo gastronomico è invece dovuto al fatto che ho la proprietà di assorbire i grassi, in particolare l'olio, favorendo quindi la preparazione dei piatti ricchi e saporiti della giustamente famosa cucina mediterranea.

Gastronomia a parte, gli erboristi Carmelitani avevano visto giusto: io Petronciano sono dotato di effetti curativi. La buccia e parte della polpa, ricca anche di sali minerali, possiedono proprietà coleretiche e colagoghe, utili per la funzionalità epatica e la stipsi, con azione ipocolesterolemizzante e di stimolo del metabolismo nei casi di ipotiroidismo e obesità.

Ecco la mia onesta salubre composizione dietetica:

Melanzane	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibre	Sodio	Calorie
100 g	1.1 g	0.4 g	2.6 g	2.6 g	26 mg	18 Kcal

Nato in ambiti subtropicali, richiedo climi non eccessivamente freddi. La mia crescita infatti si arresta quando la temperatura scende sotto i 12 °C. Per questo i primi paesi produttori a livello mondiale sono oggi la Cina con oltre 16 milioni di tonnellate annue, l'India e la Turchia. In Europa i principali produttori sono l'Italia con più di tre milioni di quintali di cui il 30% in Sicilia, poi la Spagna e la Grecia.

Le mie foto di famiglia, più avanti, vi mostrano tutto il mio fulgore produttivo dalla pianta, al fiore, ai frutti dei vari tipi e dimensioni, di forma oblunga più piccanti, tondeggianti più delicati, ovoidali più teneri, piccoli, grandi, enormi, viola, screziati, bianchi, perfino rossi con il profumo del fico d'india.

Con questo, il Petronciano vi saluta e vi invita a ripercorrere insieme la lunga storia gastronomica della Melanzana.



# Medioevo

La melanzana nel Medioevo vive secoli bui, vista come pianta velenosa e malefica vuoi per il colore viola scuro e nero, vuoi per il sapore aspro a crudo. Quantunque ancora accusata di provocare forti stati febbrili e attacchi di epilessia, inizia però proprio allora, sulla spinta di movimenti di genti e sviluppo di culture, il suo cammino verso la futura straordinaria diffusione alimentare nel bacino del Mediterraneo. Come per tante altre realtà di oggi, anche le radici della gastronomia della melanzana sono documentate nel Medioevo italiano con la prima ricetta scritta di una specie di protocaponata. La transizione della melanzana dal nocivo al commestibile è però sofferta e profondamente condizionata dai fondamentali culturali conservatori dell'epoca, che in Italia e in Europa permarranno ancora per secoli, purtroppo anche in altri e ben più rilevanti ambiti, fino e oltre al Rinascimento.

Fulminante illuminazione di questa transizione è il trentacinquesimo racconto del *Novellino*, scritto in Toscana fra il 1280 e il 1300, intitolato *Qui conta del Maestro Taddeo di Bologna*:

*“Maestro Taddeo, leggendo a’ suoi scolari in Medicina, trovò che chi continovo mangiasse nove dì petronciano, diverrebbe matto. E provavalo secondo la Fisica. Un suo scolare, udendo quel capitolo, propuosesi di volerlo provare. Prese a mangiare de’ petronciani, e in capo di nove dì venne dinanzi al Maestro, e disse: Maestro, il cotale capitolo che leggeste non è vero; però ch’io l’ho provato, e non sono matto. E pur alzossi, e mostrolli il culo. Scrivete, disse il maestro, che tutto questo del petronciano è provato; e facciasene nuova chiosa.”*

La novella documenta lo scontro fra l’*ipse dixit* dell’aristotelismo di Maestro Taddeo e l’innovazione dell’empirismo del suo scolare, contestatore *ante litteram*, innovazione che si svilupperà poi con Bacone, Cartesio, Galileo. Uno scontro che troverà il suo apice nel processo e condanna a Galileo del 1633 e la sua conclusione, speriamo non provvisoria, solo nel Secolo dei Lumi. La novella documenta però anche, ed è quanto interessa qui maggiormente, che nel trecento le melanzane erano disponibili sul mercato di Bologna e che quantomeno per gli studenti dell’università erano consumabili come cibo basso, popolare. Improbabile infatti che il nostro anonimo scolare bolognese le mangiasse crude.

Mentre Bologna medievale continua a dequalificare le melanzane, più a sud, nel centro e nel meridione d’Italia, la cultura agroalimentare araba importata in Sicilia con l’invasione del IX secolo contamina e arricchisce nel tempo la cucina popolare e successivamente, mediata in particolare dalle comunità ebraiche, anche quella alta. E’ Ferraguto, ovvero Faray ibn Salim, ebreo di Agrigento, a tradurre dall’arabo numerose opere di dietetica, compreso il *taqwim es-sihha* di Ibn Botlan con le sue maldicenze melanconico - lussuose, per conto della trecentesca corte angioina di Napoli.

Ricette quali la *limonia*, una teglia di pollo, mandorle e spezie varie con agro di limone, talora con ortaggi e in agrodolce, eredità della *laymuwiya* dei testi arabi del trecento, confluiscono prima nella cucina nobile e di corte della Sicilia svevo - normanna e poi, risalendo l’Italia, nella cucina di Roma popolare, ebraica e dei Papi e ancora più a nord, fino alla Toscana e a Venezia. E’ in un luogo e momento ignoto di questa lenta inarrestabile diffusione che la *limonia* sostituisce alla carne le melanzane: la trentatreesima ricetta del Libro II dell’*Anonimo Meridionale* intitolata *Marignani* è la prima ricetta italiana integralmente a base di melanzane.

*Anonimo Meridionale*, redatto nella sua forma originaria di *Liber Amissus* probabilmente verso il 1238, si conserva in due codici della prima metà del quattrocento, che contengono però ricette del trecento. Il primo codice è scritto in parte in siciliano napoletano e in parte in latino e riporta ricette presenti anche nell'angioino *Liber de coquina del XIII – XIV secolo* e nel *Libro della Cucina dell'Anonimo Toscano* del XIV - XV secolo. Il secondo codice contiene un ricettario attribuito a un cuoco napoletano dell'epoca ed è scritto nell'italiano del centro-sud con riferimenti spagnoli e arabi. Questo secondo codice, che si trova oggi a New York nella Pierpont Morgan Library al titolo MS Buhler 19, ff° 1-76, Neapolitan recipe collection, è quello che sancisce l'ingresso della melanzana nella cucina italiana.

Leggiamo questa pietra miliare della gastronomia della melanzana:

### [33.] Marignani

Piglia li marignani he falli bene netare he bene mondare sutilmente; poi pone a focho uno pocho de aqua he falli dare uno bullore; che siano tagliati in quarti he pone in quella aqua uno pocho de sale, he non li lassare bullire piu che doi Pater Noster; poi cavali fora sopra uno tagliero he falli sugare; poi infarinali [f° 12r] he frigeli; et como li harai fritti, scola fora quasi tuto lo olio; poi piglia una spica de aglio he pistala bene cum uno quarto de quisti marignani; he poi habi uno poco de rigano de quello se mette sopra le alice, he pistalo cum lo aglio cum uno pocho de pane, piperone, saffrano he sale; poi distempera tute queste cose insieme cum agresto he cum uno pocho de aceto; poi getta ogni cosa insieme in la padella a frigare un pochetto; poi meteli in piatti he manda a tavola cum specie fine.

Magari è proprio la modalità di preparazione illustrata in questo dipinto dell'epoca.



Splendido. E' tempo ormai di entrare nel Rinascimento.

# Rinascimento

Italia dell'Arte, Roma, Papi e Cucina di Corte sono lo scenario alto in cui debutta la melanzana post-medievale, vista finalmente come alimento possibile, anche se ancora destinato soprattutto a ceti popolari o comunità specifiche quali l'ebraica. In particolare dopo l'editto di espulsione degli Ebrei dalla Spagna del 1492 la melanzana appare sulle tavole delle comunità di Ebrei sefarditi dell'**area mediterranea**, dove diventa comune come ovunque oggi la patata.

I grandi cuochi cominciano a inserirla nei loro trattati ed è significativo che questo sincretismo gastronomico di censo e culture emerga in particolare alla corte papale romana. Bartolomeo Scappi (1500 – 1577), *Cuoco Secreto* del Papa Pio V, che pubblica a Venezia nel 1570 la prima edizione della sua *Arte del Cucinare* in sei libri e oltre mille ricette per ecclesiastici e laici, cardinali e principi, inserisce anche varie preparazioni a base di melanzane di evidente estrazione regionale e popolare, sia pure temperando questo suo ardimento con l'uso dell'appellativo spregiativo di *pomi sdegnosi*. Termine usato una sola volta però e che nulla toglie all'importanza dell'inserimento delle melanzane in un simile trattato. Bartolomeo Scappi è un vero innovatore, che non teme di proporre anche i nuovi prodotti di recente importati dall'America dopo l'apertura della rotta oceanica da parte di Cristoforo Colombo, ma non compie ancora il magico solare salto al pomodoro.

L' *Arte del Cucinare* contiene interessanti piatti a base di melanzane che spaziano dalle minestre alle protocaponate agli sformati. Ricordiamo le ricette del Libro III Cap. XXIV *Per far minestra di Molignane in diversi modi con brodo di carne*, del Libro III Cap. CCXIX *Per tortellare Molignane, cioè pomi sdegnosi*, del Libro III Cap. CCXXX *Per cuocere Molignane ripiene in giorno Quadragesimale*. Leggiamo questa ricca ricetta di magro:

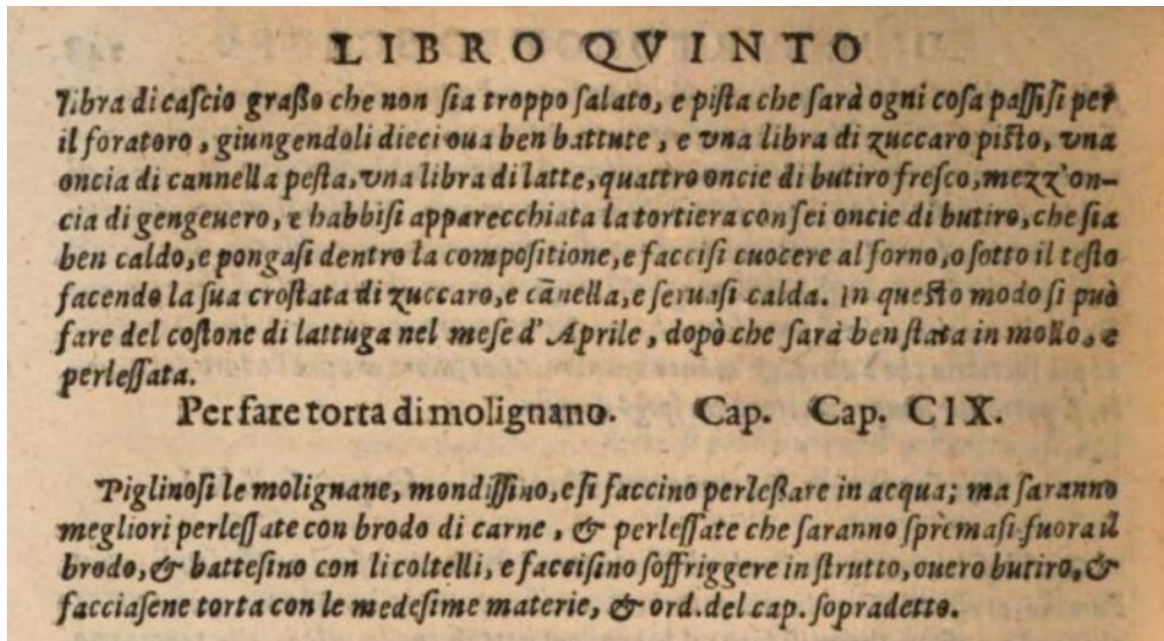
**Piglionosi le malignane non troppo mature nè troppo acerbe, et mondonosi di quella scorza pavonazza che hanno intorno, ancorchè se ne trovino delle bianche e taglionosi in più pezzi per lungo et faccianosi stare in molle per meza hora, et buttisi quella acqua, et faccinosi bollire in un vaso con altra acqua e poco sale fin'a tanto che siano ben cotti, et dappoi cavinosi, et lascinosi scolar bene sopra una tavola, et habbiasi apparecchiato un tegame di terra, o una tortiera con oglio, et infarininosi i pezzi sottilmente, et facciasi un suolo dessi pezzi nella tortiera et habbiasi menta, maiorana, pimpinella, et petroseuolo battuto, et cime di finocchio fresco battute, over finocchio secco pesto, e spigoli d'agli ammaccati, et sparganosì le dette materia sopra quel suolo con pepe, cannella, garofani, et sale a sufficienza, sbruffandole d'agresto e spolverizzandole di zucchero, et in questo modo se ne faranno due o tre suoli facendoli cuocere nel modo che si cuoceno le torte, et come saranno cotte, servanosì calde in piatti con il lor brodo sopra .**

Rimarchevole la parentela di questa ricetta con l' Apicio (25 aC – 37 dC) del *De Re Coquinaria*, Libro III, Ricetta IV, 3 - *Altro metodo per le zucche all'alessandrina*, origine certa del falso storico delle cosiddette Melanzane all'Apicio e probabile delle nostre *Malignane* quaresimali cinquecentesche. Ecco Apicio:

**Lessare le zucche, quindi spremerle, aspergerle di sale e disporle nel tegame. Tritare pepe, comino, semi di coriandro, menta verde, radice di laser. Versare dell'aceto. Aggiungere carote, pinoli e tritare. Temperare con miele, aceto, salsa di pesce, mosto cotto e olio, quindi versare sulle zucche. Quando bollono, cospargere di pepe e servire.**

Per dovere di cronaca, citiamo qui anche la protocaponata di Domenico Romoli detto il Panonto, fiorentino, scalco presso varie corti fra cui quella papale di Leone X, che ne *La Singolar Dottrina*, pubblicata nel 1560 a Venezia, riporta una interessante preparazione con **melanzane, carciofi, aceto, zucchero, capperi, olive e sedano**, in agrodolce con uva passa e pinoli.

Concludiamo questa carrellata rinascimentale ammirando, dall'edizione originale di Bartolomeo Scappi del 1570, la pagina della ricetta Libro V Cap. CIX *Per fare torta di molignano*, interessante per la comparsa del burro nella cucina delle melanzane, un accostamento che ritroveremo poi sistematico a Napoli nel XVIII e a Milano nel XIX secolo.



Peter Bruegel il Vecchio, Banchetto Nuziale, 1568



OPERA DI  
**BARTOLOMEO**  
**SCAPPI**

MASTRO DELL'ARTE DEL CUCINARE,  
con laquale si può ammaestrare qual si voglia Cuoco,  
Scalco, Trinciante, o Mastro di Casa.

DIVISA IN SEI LIBRI.

NEI } Primo si intende il ragionamento che fa l'Autore con Giovanni suo discepolo.  
} Secondo si tratta di diverse viuande di carne, si di quadrupedi come di volatili.  
} Terzo si parla della Itatura, e Ragione di ogni sorte di pesci.  
} Quarto si mostra le liste del presentiar le viuande in tauola di grasso, & magro.  
} Quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori.  
} Sesto si ragiona de' conualescenti, e molte altre sorte di viuande per gli infermi.

*Con le Figure che fanno dibisogno nella Cucina.*

Aggiuntoui nuouamente il Trinciante, & il Mastro di Casa.

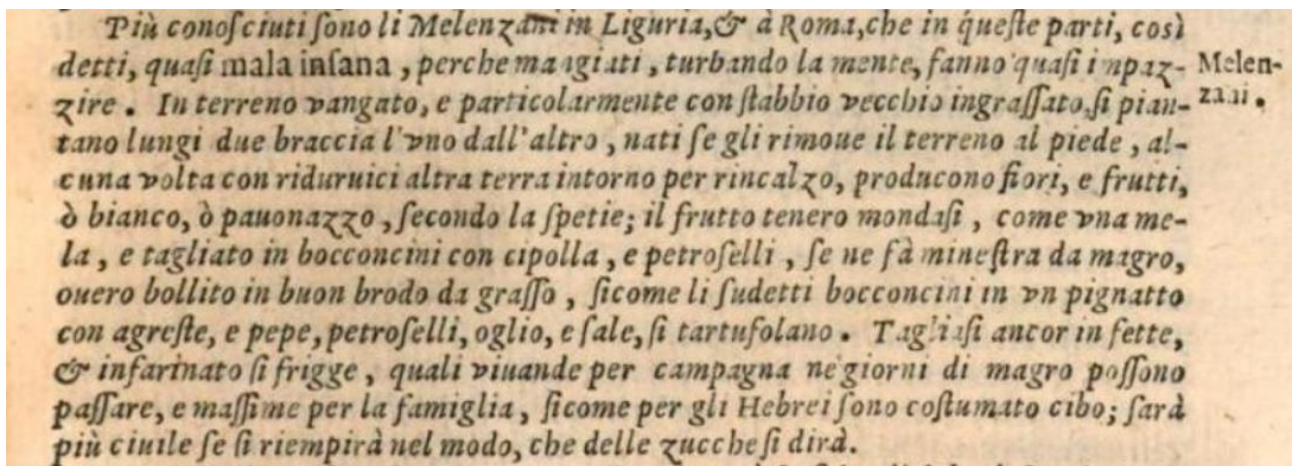
DEDICATE AL MAG. M. MATTEO BARBINI  
Cuoco, e Scalco celeberrimo della Città di Venetia.



IN VENETIA, Per Alessandro de' Vecchi. MDCXXII.

Come le male erbe non muoiono mai, così le maldicenze, le incoerenze e un certo qual razzismo quantomeno culinario perdurano in trattati anche posteriori al Rinascimento, quando si parla della melanzana. Il Marchese Vincenzo Tanara, agronomo bolognese, che pubblica nel 1644 il suo *L'economia del cittadino in villa Libri VII*, dopo avere ribadito la nocività della melanzana rifacendosi palesemente alle credenze medievali sulla *mela inzana*, non esita a proporre poi tecniche di coltivazione e maldestri accenni di ricette, ben specificando però che si tratta di *vivande per campagna per giorni di magro, o per famiglia, o per Hebrei costumato cibo*.

Vale la pena di leggere l'originale del Libro IV pg.273, riprodotto da Google Libri di Pubblico Dominio:



Come a dire che nei giorni di magro non si diventa matti con le melanzane, negli altri giorni invece si, a meno che non si sia contadini, plebei o ebrei, evidentemente immuni per natura da questo rischio. Istruttivo per il cittadino in villa ed educativo per tutti in quanto a logica.

Ma non occupiamoci ulteriormente del candido Marchese Tanara e rivolgiamo lo sguardo alla fiorente melanzana delle Due Sicilie.

# Il Regno delle Due Sicilie

La melanzana è ormai saldamente insediata, assieme a pomodori, peperoni e patate, nel bacino mediterraneo. In Italia, il territorio del Regno delle Due Sicilie nutre una ricca agricoltura di questi vegetali e ricette a base di melanzane entrano comunemente nei trattati di alta cucina. Fra i tanti meno noti, Vincenzo Corrado e Ippolito Cavalcanti sono certamente gli autori più rappresentativi della gastronomia di questa società.

Vincenzo Corrado (1736 – 1836), autore pugliese de *Il Cuoco Galante* del 1773, presta servizio nelle più prestigiose casate del Napoletano. La sua opera, fra molte innovazioni a base di pomodori, peperoni e patate, riporta anche la prima ricetta di una protoparmigiana a base di zucchine e il suggerimento di preparare i Petronciani appunto alla maniera di zucche, pastinache e pomodori. Ecco la protoparmigiana di zucchine di Vincenzo Corrado:

**Le zucche lunghe devono essere né troppo lunghe, né piccole. Prima di cuocerle bisogna raderle d'intorno, e tagliarle in sottili fette rotonde; poi polverate di sale, per qualche tempo, acciocché mandino fuori un certo cattivo umore, e si renda la loro carne piacevole, da usarla in quelle maniere che si dirà, si spremono tra le mani, o tra due tondi, s'infarinino, e si friggano nello strutto. Si servano in un piatto tramezzate di parmigiano, e butirro, coperte con salsa di gialli di uova, e butirro, rassodate nel forno.**

Vincenzo Corrado si avvicina alla parmigiana di melanzane, ma non la raggiunge. Si limita alle zucche e non usa il pomodoro.

Il padre ufficiale delle Melanzane alla Parmigiana come di altre notevoli preparazioni del divin Petronciano è quindi il nobile Ippolito Cavalcanti (1787 – 1859), Duca di Buonvicino, che pubblica a Napoli nel 1837 la prima edizione della sua *Cucina teorico pratica*, scritta in italiano colto per nobili e ricchi borghesi, seguita con grandissimo successo nel 1839 da una seconda edizione con aggiunta una impagabile *Cucina Casareccia in Dialetto Napoletano*, evidentemente per borghesi minori e per il popolo.

Curiosa l'origine del termine *Parmigiana*, che compare per la prima volta, non definito e stranamente inserito fra la frutta e i dolci, fra le portate a tavola delle *Rime* di Simone de'Prodenzani (1351 – 1438). Il dizionario Devoto – Oli si limita a prendere atto che "cucinare alla maniera dei Parmigiani, ovvero sia degli abitanti della città di Parma, vuol dire cucinare vegetali a strati", ma è più verosimile la derivazione dal turco "*patlican*" pronunciato "*padmegian*", cioè melanzana. O anche la semplice associazione con il formaggio Parmigiano usato nella preparazione.

Spiccano nel testo in italiano dell'edizione del 1839 della *Cucina teorico pratica* del Cavalcanti tre ricette davvero "moderne", la Cap.IV pg.53 - *Timpano di maccheroni alla Siciliana con la corteccia di milinsane*, la Cap.XIII pg.117 *Milinsane farsite per magro, e per grascio*, e la Cap.XIII pg.118 *Milinsane farsite alla Parmeggiana*. Ma il vero *coup de théâtre*, che sancisce l'uso del termine di Parmigiana per la preparazione a strati cosparsi di salsa di pomodoro e formaggio parmigiano grattugiato, è la Regola 8, *Piatte d'Erva, Mollignane a la parmisciana*, dell'appendice popolare in dialetto napoletano.

Riportiamo da Google Libri di Pubblico Dominio le pagine dell'edizione originale del 1839 con le ricette del *Timpano* e della *Parmisciana* di melanzane. Il *Timpano* non è il Timballo del Gattopardo, ma di certo è l'antesignano di tutte le squisitissime ricette di pasta al forno in stampi foderati di melanzane che ritroviamo nella cucina dell'Italia meridionale di oggi, soprattutto in Sicilia e Campania. La *Parmisciana* di Ippolito Cavalcanti è invece effettivamente l'avo di tutte le parmigiane di melanzane odierne.

53

*Timpano di maccheroni alla Siciliana con  
la corteccia di milinsane.*

Prendi quindici in sedici grosse milinsane, le scorzerai, le fetterai, e le porrai in sale con un peso al disopra per farne scaturire quasi tutto l'amaro; quindi le premerai, facendone sgocciolare tutto l'umido, e le friggerai di biondo colore; di poi invernicerai di strutto la medesima casseruola che ti servì pel timpano precedente (onde trovarmi sempre conseguente pel quantitativo di 12 coperti) ci farai una cassa di carta, facendola bene attaccare alla casseruola, e dopo invernicerai ancora la cassa di carta; poscia ci farai una impellicciata, ovvero ingranita di pan gratto, e finalmente ci adatterai le fette di milinsane già fritte, badando che ogni orlo di fetta vadi su dell'altro, e che questi estremi sieno bene attaccati, in modo di non vedersi la carta. Fatta questa cassa di milinsane in luogo della pasta, farai il rimanente de' maccheroni, e raguncino, ed in ultimo il coverchio di milinsane, l'altro pan gratto, e la carta al disopra; e così lo farai stagionare al foco.



Timpano di maccheroni con melanzane alla Cavalcanti

## REGOLA OTTO.

### PIATTE D' ERVA.

#### *Molignane a la parmisciana.*

Piglia chelle belle molignane nere , ne lieve la scorza e lle faje fel felle, po le miette ncoppa a lo bancone a solare , a solare co lo sale pe miezo , e no mortaro ncoppa pe pisemo pe nce fà scolà chell' acqua amara ; doppo le spriemme bone , e le farraje fritte , e po l' accungiarraje dint' a no ruoto a felaro a felaro , co lo caso grattato , vasesenecola ntretata , e brodo de stufato , o co la sauza de pommadore, e co lo tiesto ncoppa le farraje stufa.



La Parmigianaa "classica" di melanzane

La Parmigiana è probabilmente il piatto di melanzane che ha avuto nel corso del tempo il maggiore successo, magari assieme alle più popolarissime melanzane impanate e fritte. Certo il nobile Ippolito Cavalcanti non avrebbe immaginato la Parmigiana del Guinness dei primati di 378 chilogrammi realizzata per beneficenza nel 2010 a Reggio Calabria!

Ci stiamo avvicinando ai piatti radiosi della grande cucina del sole.



a

La Parmigiana da 378 chilogrammi Guinness dei primati 2010

I L C U O C O  
G A L A N T E

OPERA MECCANICA

DELL'ORITANO

VINCENZO CORRADO

TERZA EDIZIONE

*Di varie capricciose vivande, e di spiritosi pensieri  
semprepiù accresciuta, ed ornata.*



---

IN NAPOLI MDCCLXXXVI.

NELLA STAMPERIA RAIMONDIANA.

**CUCINA**  
**TEORICO-PRATICA**  
**COL CORRISPONDENTE RIPOSTO**

ED

APPARECCHIO DI PRANZI E CENE

CON QUATTRO ANALOGHI DISEGNI

**METODO PRATICO**  
**PER SCALCARE, E FAR SERVIRE IN TAVOLA**

LISTA DI QUATTRO PIATTI AL GIORNO  
PER UN ANNO INTERO

E FINALMENTE

UNA CUCINA CASARECCIA IN DIALETTO NAPOLETANO  
CON ALTRA LISTA ANALOGA

COMPOSTA DAL SIGNOR

**D. Eppolito Cavalcanti**

*Duca di Buonvicino*

---

**SECONDA EDIZIONE.**



**NAPOLI,**

DALLA TIPOGRAFIA DI G. PALMA.

---

1839.



# L'OTTOCENTO BORGHESE

Giovanni Nelli e Pellegrino Artusi, gastronomi eccelsi della borghesia italiana post-unitaria di fine ottocento, pur molto diversi fra di loro, spiccano entrambi per contenuto nel panorama di sempre più magniloquenti e ripetitive opere di cucina di questo periodo, culminate ne *L'imperatore dei cuochi* del 1895 compilato (con l'aiuto del suo capo-cuoco) dal Conte Vitaliano Rossi.

Giovanni Nelli pubblica nel 1868 *Il re dei cuochi, trattato di gastronomia universale* ispirato al lavoro del Cavalcanti, ricco di oltre 1500 voci. E' un ricettario considerevole, ma scarsamente innovativo, anche se interessante per l'approccio "francese" alla cucina della melanzana che qui vogliamo esplorare. La sua ricetta N.1470 Melanzane alla Napoletana (Aubergines a la Napolitaine) è una parmigiana con salsa, formaggio "fino", burro e funghi tritati. La ricetta N.1471 propone melanzane "a la remoulade", la N. 1472 melanzane "farcies a la milanaise" fritte con burro cipolla funghi panna mascarpone amaretti noce moscata, una terrificante moussaka nordica. Retrò, anche se all'autore va riconosciuto il merito di essere il padre del risotto alla milanese e del panettone.

Pellegrino Artusi (1820-1911), anche se innovatore, accoglie ma non coglie completamente la melanzana, che chiama ancora all'antica petonciano. Nel suo famoso trattato *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* con 790 ricette del 1891, Artusi dedica comunque quattro preparazioni alla melanzana, ma così commenta alla voce 399 - Petonciani:

*"Il petonciano o melanzana è un ortaggio da non disprezzarsi per la ragione che non è né ventoso né indigesto. Petonciani e finocchi, quarant'anni or sono, si vedevano appena sul mercato di Firenze, vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei", "anche se ( frase poi censurata con le leggi razziali del 1939 nelle successive edizioni ) in questo, come in altre cose di maggior rilievo essi hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani. I petonciani fritti possono servire di contorno".*

Molta della storia socio-alimentare della melanzana è compendiata in questo commento, dal riconoscimento della validità dietetica al non apprezzamento della validità gastronomica, che si ribadisce presente invece in comunità quali l'ebraica con fondamentali culturali diversi. Con in più la chicca tragicomica della censura di regime.

Però Artusi è sempre Artusi e la sua ricetta numero 403, *Tortino di petonciani*, è un vero piatto di melanzane alla parmigiana "moderno" completo di salsa di pomodoro e copertura al *gratin*, certificato così finalmente per tutta la famiglia italiana. Un salto di qualità anche rispetto alla parmigiana del Cavalcanti di mezzo secolo prima.

Buonissimo, provare per credere:

**Sbucciate sette od otto petonciani, tagliateli a fettine rotonde e salateli onde buttino fuori l'acqua. Dopo qualche ora infarinateli e frigeteli nell'olio. Prendete un vassoio che regga al fuoco e, suolo per suolo, conditeli con parmigiano reggiano grattugiato e colla salsa di pomodoro N.125, disponendoli in modo che facciano una bella colma. Frullate un uovo con una presa di sale, una cucchiata di detta salsa, un cucchiaino di parmigiano, due di pangrattato, e con questo composto copritene la superficie. Ponete il vassoio sotto al coperchio del forno da campagna, col fuoco sopra, e quando l'uovo sar  rappreso, mandate il tortino in tavoila. pu  servire solo, per tramesso o accompagnato da un piatto di carne. La copertura d'uovo serve a dare al piatto migliore apparenza.**



Una "colma" di Parmigiana di Melanzane alla Artusi

PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

Igiene \* Economia \* Buon gusto

Un pasto buono ed un mezzano  
Mantengono l'uomo sano.

Molto cibo e mal digerito  
Non fa il corpo sano e lieto.

Piglia il cibo con misura  
Dal due regni di natura.

*Prima digestio fit in ore.*



IN FIRENZE

PEI TIPI DI SALVADORE LANDI

Direttore dell'Arte della Stampa

1891

# Mediterraneo

Mediterraneo è olivo, pomodoro, peperone, melanzana, cipolla, pane, vino, cucina dell'olio, dieta mediterranea, appunto. Dalla Grecia all'Italia, dalla Turchia ai Balcani del sud, dal Medio-orientale ai paesi del Nord Africa, la Melanzana è re degli ortaggi. In Turchia si conoscono almeno cento modi di prepararla. Negli altri paesi decine di ricette, superficialmente simili ma caratteristicamente diverse per ognuno di essi, esaltano la ricchezza della gastronomia della melanzana. Impossibile anche solo citarle tutte, limitiamoci ai capolavori.

In Turchia, ma la ricetta è ben nota in tutta la cucina della mezzaluna, è un classico il piatto di melanzane detto *Imam bayildi*, ovvero il prete è svenuto. Svenuto dal piacere, o anche, secondo anonime quanto maldicenti fonti popolari, svenuto quando informato del costo degli ingredienti, una preoccupazione che ritroveremo anche in altri simpatici detti arabi. Ecco una delle innumerevoli versioni dell' *Imam bayildi*:

**Togliere alle melanzane il picciolo e sbollentarle poi in acqua leggermente salata, scolarle e farle riposare e asciugare. Tagliarle a metà longitudinalmente e asportare la polpa. Disporre le melanzane in una teglia, condire ogni melanzana con sale, pepe, olio e farle cuocere in forno. Intanto tritare le cipolle e farle rosolare in padella con olio e aglio schiacciato. Aggiungere i pomodori a pezzi, unire la cannella, lo zucchero, il prezzemolo tritato, salare, pepare e cuocere a fuoco lento finché l'acqua delle verdure non sia evaporata. Aggiungere la polpa delle melanzane tagliata a piccoli cubetti e i pinoli e finire di cuocere. Infine, riempire le melanzane con il composto e rimettere in forno. Si può mangiare caldo o anche tiepido.**

Melanzane alla turca *Imam bayildi*



La Grecia, paese che più mediterraneo non si può, vanta molti squisiti piatti a base di melanzane, fra cui *melitzanes me patates katsarolas*, *melitzanes imam*, *melitzanes papoutsakia* e *melitzanaki taursi* sottaceto, ma certamente il più famoso è la *moussakà* alla greca, che combina patate, melanzane, ragù di agnello, besciamella, formaggio e spezie in una caleidoscopica meraviglia, che potete ammirare nel ritratto dall'albo di famiglia, qui sotto:



*Moussaka di melanzane alla greca*

Certo però che anche le pantofole di melanzane alla greca, le *melitzanes papoutsakia*, sono un bel vedere e per gli amanti del genere un bel gustare:



*Melitzanes Papoutsakia alla greca*

Dalla Grecia e dalla Turchia passiamo al Medio-Oriente e al Nord Africa, quindi via via a Siria Iran Iraq Libano Israele Egitto Giordania Tunisia Algeria Libia Marocco. In tutti questi paesi la melanzana è diffusa e ampiamente utilizzata per ricche e saporite preparazioni che spaziano dagli antipasti ai dolci. Ecco una carrellata delle più riuscite.

In Medio-Oriente troviamo il purè di melanzane, con o senza yogurt, le melanzane a fette con cipolle e pomodori in una variante dell' *Imam bayildi*, l'insalata di melanzane in agrodolce. In Israele la melanzana, molto usata anche nella cucina *kosher*, ha originato nuovi piatti quali l'insalata di melanzane con fegatini e la melanzana a dadini cotta in padella con formaggio a pasta dura. Nella cucina ebraica sefardita classica troviamo poi il *khandraja*, un ripieno di melanzane e le *batingas makhus bi zeit*, le melanzane ripiene sott'olio. In Egitto l' *eggah betingan*, una frittata con melanzane, poi uno stufato di carne con melanzane e delle polpette di carne con passato di melanzane. In Iran *rishta* (pasta) al forno con melanzane e *khoresh* di melanzane con pollo, manzo o agnello, l'erede della medievale *limonia* di carne e verdure, ora esplicitamente preparata con le melanzane.

Nel Nord Africa ecco le melanzane fritte e il riso *pilav* con melanzane, cibo un tempo per ricchi perchè il riso era costoso. Un detto arabo infatti ammonisce : "Invece di mangiare riso con melanzane, compera qualcosa con cui coprirti il didietro". Anche se poi si addolcivano la vita con una conserva dolce di melanzane.

In Italia, infine, una eredità gastronomica di chiara origine mediterranea è presente nella cucina ebraico-romanesca, con le sue squisite ricette del risotto alle melanzane, delle melanzane ripiene, e della caponata di melanzane alla giudia.

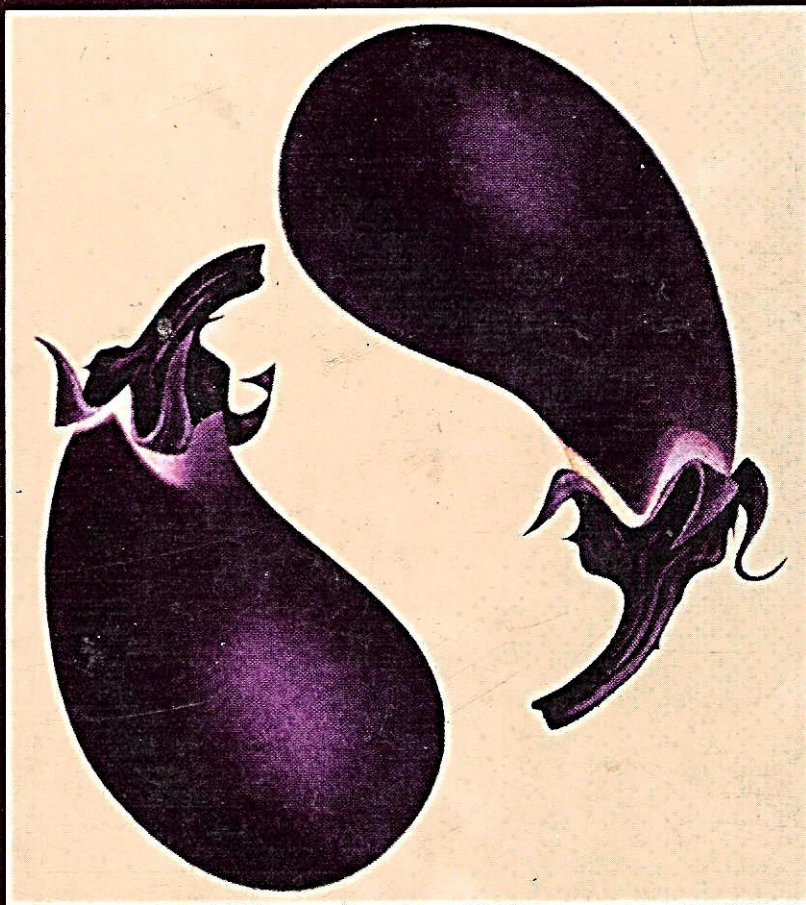


Melanzane ripiene impanate alla giudia

# LA CUCINA DELLA MEZZALUNA

di Alba Petacci

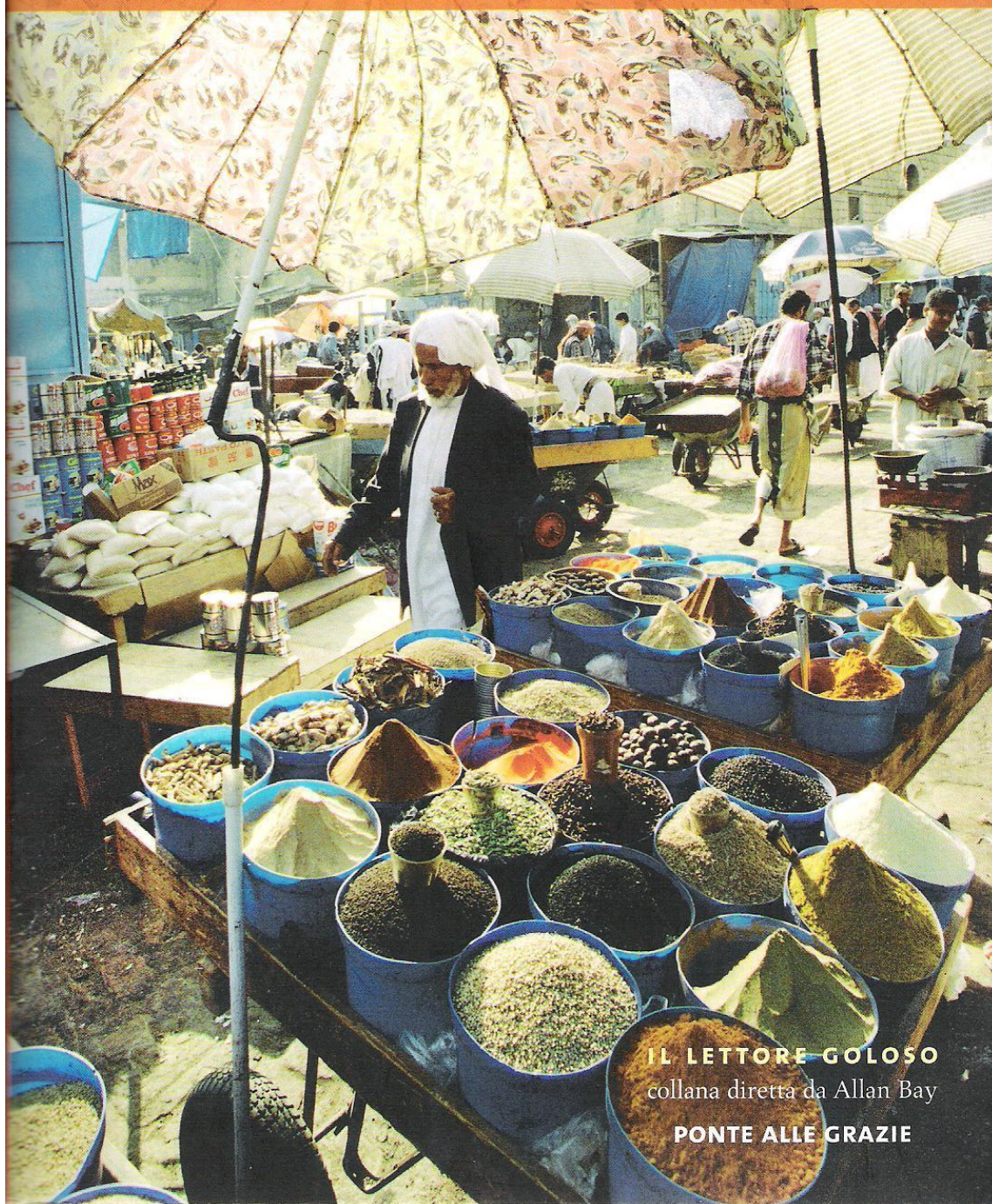
350 ricette raffinate, leggere e aromatiche,  
dalle delizie della tavola del sultano  
alla saporosa semplicità dei cibi popolari balcanici



Longanesi & C.

*Claudia Roden*

LA CUCINA DEL MEDIO ORIENTE  
E DEL NORD AFRICA



IL LETTORE GOLOSO  
collana diretta da Allan Bay  
PONTE ALLE GRAZIE



ELEONORA CONSOLI

# CUCINA DEL SOLE

LA BUONA TRADIZIONE SICILIANA



EDIPROM

# IL PRANZO DELLA MELANZANA

E' arrivato per la Melanzana il momento di seguire le orme di Babette nel suo famoso Pranzo protagonista del racconto omonimo di Karen Blixen del 1950 e poi del film premio Oscar 1987 di Gabriel Axel. La Melanzana, all'apice della sua carriera gastronomica, si compiace di suggerirvi per mio tramite un ricco e variegato menù che dall'antipasto al dolce può deliziare qualsiasi commensale. Il menù proposto è a base di soli ortaggi e pesce, ma volendo esagerare si può aggiungere un ulteriore primo di moussakà greca con ragù di agnello. Ecco il menù, da gustare al meglio a piccole dosi:

## **Antipasti**

**Melanzane alla siciliana (milinciane ammuttunate)**

**Polpettine di melanzane**

**Parmigiana di melanzane**

## **Primi**

**Cianfotta campana**

**Pasta con melanzane alla Norma**

**Penne col pesto di melanzane**

## **Secondi**

**Involtini di melanzane e pesce spada**

**Melanzane a quaglia alla siciliana**

**Peperoni ripieni di melanzane**

## **Contorni**

**Caponatina di melanzane**

**Purà di melanzane**

## **Dolci**

**Melanzane al cioccolato (mulegnane c'a' ciuccolata)**

## **Vini**

**Asprino, Aglianico, Regaleali, Zibibbo**

Ai numerosi trattati di cucina regionale italiana i dettagli su ingredienti e modi di preparazione di queste golose ricette. Ma non possiamo rinunciare ad ammirare qui, perlomeno in immagine, alcune preziosità, gioia per gli occhi ancora prima che per il palato: la cianfotta, la pasta alla norma, gli involtini di pesce spada e le melanzane al cioccolato.





Cianfotta campana

Pasta con melanzane alla Norma



Involtini di melanzane e pesce spada alla Siciliana



## NOUVELLE CUISINE

Lanciata nel 1973 da Henri Gault e Christian Millau, la *nouvelle cuisine* ha innovato profondamente linguaggio, estetica e contenuti della gastronomia del XX secolo, puntando a una decisa riduzione del bilancio calorico e a un altrettanto deciso aumento dell'effetto visivo e gustativo.

Questi vincoli costituiscono una sfida dura per la melanzana, avida di condimento. Non troviamo quindi molte ricette a base di melanzane nei primi anni della *nouvelle cuisine*, ma poi il panorama muta e grandi *chef* iniziano a utilizzarla per preparazioni di alta classe, soprattutto per *finger food* e per piatti a base di pesce.

Un esempio è il secondo posto ottenuto dallo Chef siciliano Natale Giunta al Premio Tartufo di Gubbio 2010 con la ricetta dell'antipasto "Baccalà al Tartufo Bianco di Gubbio", cotto in lastra di sale con succo d'arancia di Sicilia e spuma di melanzana alla mentuccia.

La *nouvelle cuisine*, nata per un pubblico elitario, può però anche commercializzarsi per rivolgersi a un pubblico vasto, in particolare giovanile. Gualtiero Marchesi, gastronomo notissimo, ha scelto per questo di dare scandalo, di dare il suo nome e di dare una ricetta a base di melanzane alla Mc Donald's, che dal 2011 propone l'hamburger in versione *nouvelle cuisine* formato *fast food*: pane speciale ricoperto di mandorle a pezzetti, mousse di melanzane, pomodori a fette, melanzane a cubetti in agrodolce, hamburger di carne 100% bovina, ricotta salata. Un eccesso di globalizzazione ?

Speriamo a questo punto che il continuo inarrestabile progresso della gastronomia sia capace in futuro di creare novità più rispettose del versante alimentare della *cuisine*, più realistiche e maggiormente degne del passato e del glorioso presente della melanzana.

## COMMIATO DEL PETRONCIANO

Dopo avere condiviso e allietato le tavole per oltre un millennio di cucina e gastronomia, il Petronciano porge il suo saluto a tutti voi, lettori, con l'auspicio di avere convinto i non appassionati della melanzana a diventarne estimatori e con il ringraziamento più sapido e vivo a tutti gli appassionati per avere creato e apprezzato nel tempo le sue molte e solari preparazioni.

Arrivederci al nostro prossimo incontro!

Giorgio Sedmak  
Trieste 2012



## Bibliografia

In ordine di citazione

- Ibn Botlan, Tacuinum Sanitatis, Codice XIII sec, Biblioteca Casanatense, Roma  
Treccani Enciclopedia On-Line  
Wikipedia Enciclopedia On-Line  
Google Archivio Libri di Pubblico Dominio On-Line  
Anonimo (Brunetto Latini ?), Il Novellino, XIII sec, prima ed. Carlo Gualteruzzi, Bologna 1525  
Anonimo Meridionale, Libro II, MS Buhler 19, ff° 1-76, Pierpont Morgan Library, New York  
Bartolomeo Scappi, Arte del Cucinare, Venezia 1570  
Marco Gavio Apicio, De Re Coquinaria, I sec DC, codice Teubner ed. M.E.Mlham, Leipzig 1969  
Vincenzo Tanara, L'economia del cittadino in villa, Venzia 1644  
Vincenzo Corrado, Il cuoco galante, Napoli 1773  
Ippolito Cavalcanti, Cucina teorico – pratica, 2° ed. Napoli 1839  
Devoto – Oli Dizionario  
Giovanni Nelli, Il re dei cuochi, trattato di gastronomia universale, Milano 1868  
Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Firenze 1891  
Alba Petacci, La cucina della mezzaluna, Longanesi, Milano 1974  
Sofia Soulis, La cucina greca, Ed. Toubis, Koropi (GR) 2006  
Claudia Roden, A new book of Middle Eastern food, Thomas Nelson & Sons, London 1968  
Giuliano Malizia, La cucina ebraico – romanesca, Newton, Roma 1995  
Eleonora Consoli, La cucina del sole, Ediprom, Catania 1994