



**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA ORGANIZZA A  
PALERMO LE "OLIMPIADI DELLA MELANZANA"**

*Il 3 giugno nel capoluogo siciliano si terrà l'originale kermesse gastronomica dedicata ad uno degli alimenti simbolo della Trinacria. Con l'occasione l'Accademia Italiana della Cucina radunerà i maggiori esperti gastronomici per il convegno "La Melanzana nelle Cucine del Mediterraneo"*

Melanzana superstar: dopo le Olimpiadi della Pasta dell'anno scorso a Sorrento, **l'Accademia Italiana della Cucina organizza a Palermo, sabato 3 giugno 2006 ore 12.00 presso il Genoardo Park Hotel (via Aquino 126), le OLIMPIADI DELLE MELANZANE**, in omaggio ad uno degli alimenti tipici e più gustosi non solo della Sicilia, ma anche di tutto il Mediterraneo.

Per l'occasione esperti di gastronomia da tutto il mondo si riuniranno nel capoluogo siciliano al fine di incoronare la migliore fra le ricette a base di melanzana cucinate secondo le tradizioni tipiche dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

A questo evento di carattere più conviviale si abbinerà anche un momento di studio e approfondimento su storia, curiosità e proprietà nutritive legate alla melanzana: sempre sabato **3 giugno, infatti, alle 9.30 presso il Genoardo Park Hotel si terrà il convegno internazionale "La Melanzana nelle Cucine del Mediterraneo", organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina (AIC)** di cui sarà presente anche il presidente, prof. Giuseppe Dell'Osso. Al convegno prenderanno parte tanti accademici delle delegazioni straniere AIC, tra cui la scrittrice Simonetta Agnello Hornby da Londra. Dalla Siria, per l'occasione, arriverà Gorge Husni, segretario dell'Accademia Internazionale della Gastronomia di cui sarà presente anche il presidente onorario Rafael Anson. Interverranno -inoltre- accademici, professori e gastronomi da tutta Italia.

A fare luce sulla storia della melanzana e su tutte le sfaccettature di questo alimento sarà il prof. Giovanni Ballarini, vicepresidente Accademia Italiana della Cucina e presidente del Centro Studi "Franco Marengi".

<<Ancora una volta>>, dichiara il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Giuseppe Dell'Osso, <<l'Accademia si propone come modello propulsore di incontri a ridosso fra la cultura e la convivialità, mirati a rivalutare in ogni regione italiana un alimento tipico della tradizione gastronomica più autentica della zona, come è il caso della melanzana per la Sicilia. Con le Olimpiadi delle Melanzane vogliamo però anche sottolineare la portata internazionale di questo alimento e il valore delle ricette che lo vedono protagonista in tutta l'area del bacino del Mediterraneo, e non solo>>.

### **Olimpiadi della Melanzana: cosa sono e come si svolgono....**

Questa volta sull'ambito "podio olimpico gastronomico" dell'Accademia Italiana della Cucina saliranno le melanzane. Sarà una giuria internazionale composta dai presidenti delle accademie gastronomiche dei dieci paesi mediterranei ospiti dell'A.I.C. a Palermo -sabato 3 giugno- a decretare quale fra i dieci piatti a base di melanzane delle varie nazioni mediterranee in gara sarà eletto vincitore. Sui tavoli del convivio gastronomico-olimpico, alle ore 12.00 presso il Genoardo Park Hotel, sfileranno dunque creazioni di cucina non solo italiane, ma anche di Portogallo, Spagna, Francia, Grecia, Turchia, Marocco, Libano, Siria, Tunisia, preparate da uno staff di cuochi esperti. Ovunque, la melanzana sarà la regina.

La valutazione (che sarà segreta) si baserà su una scheda analitica secondo i seguenti criteri: presentazione e aspetto del piatto; aroma; ruolo del sapore della melanzana nell'ambito del piatto; armonia dei sapori; considerazioni di ordine economico; valutazione degli altri ingredienti e difficoltà tecniche.

### **Un po' di storia della melanzana, considerata in tempi antichi "la mela dei folli"**

<<Si ritiene che la melanzana si stia introdotta nel Mediterraneo dagli arabi, che l'avevano conosciuta in India, e che la denominavano *bā ingiṅ* (frutto incrociato con la mela)>>, dichiara il professor Giovanni Ballarini dell'AIC (grande esperto in storia della gastronomia), e precisa: <<in Spagna arrivò circa nell'VIII secolo dell'era corrente, mentre in Italia, in modo particolare in Sicilia, era nota nel XIII secolo. La melanzana è originaria dell'India, ma già durante la preistoria e sicuramente quattromila anni fa era coltivata in Cina e in altri paesi dell'Asia centrale. I suoi frutti (bacche) erano anche conservate sotto sale e con aggiunta di pimenti. La diffusione in Europa di nomi derivati dall'arabo e la mancanza di nomi antichi latini e greci indicano che fu portata nell'area mediterranea dagli Arabi agli inizi del Medioevo, intorno al 380 dell'era corrente. In Europa, la prima regione europea che ha conosciuto la melanzana pare sia stata l'Andalusia, nel sud della Spagna e, in Italia, la Sicilia dove pare sia arrivata circa nel 1440>>. Si afferma che siano stati i frati Carmelitani che provvidero a diffonderla nel resto dell'Italia, facendola entrare negli orti, dove erano coltivate sia le piante medicamentose, sia quelle alimentari. All'inizio fu accolta tiepidamente. Nel 1550 la melanzana è citata nel *Trattato della coltura degli orti e giardini* del naturalista italiano Soderini.: occorreranno secoli, ossia bisognerà arrivare verso la metà dell'800,

perché possa diffondersi su molte mense europee. In Italia la melanzana è cucinata dal Quattrocento, con una diffusione nell'Italia centrale e poi in quella settentrionale dopo il XV secolo. Infatti, per molto tempo quest'ortaggio non riscosse un particolare successo e si già ricordato che si riteneva tossica, fino a produrre pazzia.

Gli Arabi chiamarono la melanzana *bādingīn* e quando fu introdotta in Italia subì l'aggiunta del suffisso *melo* divenendo così *melo-badingian*, quindi *melangian*, da cui l'attuale nome. In altre regioni il suffisso fu *petro*, per questo si ebbe *pedro-badingian* dal quale si formerà *petronciano*, altro sinonimo con il quale è indicato quest'ortaggio. Nei diversi dialetti italiani la melanzana è stata denominata anche *petonciano*, *petronciano*, *petronciana*, *merinzana*, *maranzana*, *marignani* (nel Lazio), *malignane* (in Campania), *milangiane* (in Calabria), *mulinciani* (in Sicilia) e dizioni simili. *Solanum melongena* è il nome scientifico della melanzana dove *Solanum* indica l'appartenenza alle Solanacee, che nella specie recupera l'etimo di mela, già presente in arabo.

Ma perché la melanzana in tempi antichi veniva definita come la "mela dei folli"? Tale denominazione deriva dalla credenza che il vegetale fosse velenoso, causando turbe psichiche ed anche disturbi intestinali con meteorismo. Secondo il medico arabo *Ibn Botlan* (che ci tramandò preziosi precetti d'alimentazione e dietetica attraverso il suo contributo al *Tacuinum Sanitatis*, prima enciclopedia di scienza naturale oggi conservata alla Biblioteca Casanatense), la melanzana generava "melanconici umori" e spingeva alla lussuria smodata; quattro secoli fa, studiosi e naturalisti accettavano l'antica credenza che faceva derivare il nome di melanzana dal latino *malum insanum*, in altre parole frutto insalubre. Da allora la melanzana ha sempre avuto molti nemici e addirittura furono messe in giro voci che diffondeva la peste, il cancro e la cefalea. Fu anche per questo che la melanzana fu soprattutto un ortaggio da classi medio-basse. Da qui la non corretta denominazione di *mela insana* o *malum insanum*, nella doppia accezione di mela non sana perché dannosa, e di mela che rende insani o folli.

### **L'universo melanzana a 360°....**

La melanzana appartiene ad un genere di piante a fiore appartenente alla famiglia delle *Solanacee*. Comprende circa 1400 specie, annuali o perenni, cespugliose, arbustive e rampicanti ed è perciò uno dei più vasti generi dell'intero regno vegetale. Spesso dotate di frutti e fiori attraenti, molte di queste specie sono velenose, ma altre producono frutti, foglie o tuberi commestibili, come ad esempio la patata, il pomodoro e la melanzana.

La melanzana è consumata solamente cotta ed ha la proprietà di assorbire molto bene i grassi alimentari, tra cui l'olio, consentendo la preparazione di piatti molto ricchi e saporiti. Ma la melanzana solo in tempi recenti ha conquistato un posto di primo piano nella nostra cucina, dove trova pieno trionfo abbinata al pomodoro, che ne mitiga il gusto leggermente amarognolo, ma anche a vari tipi di formaggio.

La melanzana è oggi un alimento "sano" ed assolutamente privo di pericolo. Per questi motivi la melanzana, che fa parte della cucina tradizionale indiana, ha avuto un buon successo alimentare in molte parti del mondo, ma soprattutto nelle cucine mediterranee e tra queste anche in quell'italiana.

La melanzana usata in alimentazione è il frutto del *Solanum melongena*, una pianta che come si è detto è originaria dell'Asia (India e Cina), dove è comunque da molto tempo coltivata. È una pianta erbacea annuale con fusto prima semplice, poi abbondantemente ramificato in alto, che raggiunge gli ottanta centimetri. Fusto e rami, normalmente di colore violaceo, divengono di colore verde nella varietà a frutti bianchi. Le foglie, alterne, sono ovalo-ellittiche, con apice acuto. I fiori sono pedunculati, di colore viola o talvolta bianco. Il frutto è una bacca polposa di dimensione variabile, da bislungo-cilindrica, ad ovale o tondeggiante, di colore violaceo, nerastro ed anche bianco. La dimensione delle melanzane è variabile. Nella polpa sono affondati numerosi semi di colore bruno. Mentre in India ed in Cina il frutto è disponibile in ogni stagione, in Italia si raccoglie in estate più o meno inoltrata, secondo le regioni e delle varietà.

### **Tutti i numeri delle melanzane in Italia....**

In Italia attualmente si producono circa tre milioni di quintali di melanzane, specialmente in Sicilia (il 30% della produzione nazionale). La produzione di melanzane è concentrata, in Italia, in Sicilia, Campania, ma anche nella pianura padana. Un'intensa ricerca agronomica ha prodotto e continua a produrre molte varietà di melanzane che differiscono tra loro per molte caratteristiche: concentrazione della produzione in poche settimane, per facilitare la raccolta; elevata produttività per ettaro; caratteristiche morfologiche della bacca (forma, colore, dimensione ecc.); caratteristiche organolettiche della bacca (sapore, consistenza, stabilità della colorazione ecc.); caratteri della pianta (assenza di spine, germogli basali ecc.) anche in relazione ad una meccanizzazione della coltivazione; sterilità dei maschi (per una produzione facilitata d'ibridi); resistenza genetica alle malattie; ed altri caratteri. Fra le varietà più diffuse ricordiamo la Gigante bianca di New York, la Precoce di Barbentane, la Violetta lunga di Napoli, la Violetta tonda.

### **Le melanzane in un'alimentazione equilibrata sono un toccasana per l'organismo....**

La melanzana contiene anche molte altre molecole e tra queste acido clorogenico e caffeico, assieme a sostanze cinarinosimili, vale a dire simili a quelle contenute nel carciofo, di sapore amaro e con azione coleretica (miglioramento nella produzione della bile): inoltre si può spiegare un miglioramento delle attività digestive in conseguenza di un'alimentazione con melanzana, in cui sono state anche individuate attività antibiotiche (fitoantibiotici). È da evidenziare inoltre la capacità della melanzana di ridurre il livello di colesterolo nel sangue (azione ipocolesterolizzante), da riportare ad un'attivazione del metabolismo del fegato e potenziato dal magnesio e potassio di cui la melanzana è relativamente ricca. Nella melanzana sono anche presenti pigmenti: il delfinidin-3-ramnoglicoside di colore violaceo, e la nasunina di color porpora.

## **Melanzana, cibo popolare**

La melanzana è stata la prima solanacea introdotta nel Mediterraneo e tutto fa ritenere che fin dall'inizio sia stata utilizzata come alimento, soprattutto popolare. La melanzana, infatti, entrò nella cucina nobile e quindi nella gastronomia soltanto nel secolo XVI, e certamente in modo non abbondante. Tutto fa pensare che -invece- la melanzana sia stata regolarmente mangiata dal popolo, come dimostra quanto sopra riportato da Vincenzo Tanara ed anche la sua presenza nella caponata siciliana. Secondo Di Prima (1998), la prima indicazione della presenza della melanzana nella caponata è quella di Mortillaro (1853), che c'informa che tra gli ingredienti principali ci sono, oltre al pesce, petronciane (melanzane) o carciofi (altro ortaggio con denominazione d'origine araba: *kharsh*□ ). Secondo Di Prima (1998) la caponata nasce da un insieme di polipetti, sedano, melanzane in sugo agrodolce, e la stessa denominazione di caponata è interessante poiché permette di riferire la melanzana ad un uso popolare.

Molto si è discusso sull'etimologia di **caponata** e dei suoi eventuali rapporti con i termini iberici di capirottata, capirotada o capironades, ma una precisa disamina di Di Prima (1998) deve far ritenere che il termine caponata sia in relazione a quello latino *caupona*, ossia taverna od ostessa, ed all'aggettivo *cauponia* quindi cibo da taverna. Su questa linea, pienamente condivisibile, si deve ritenere che la caponata, qui considerata perché oggi è una delle utilizzazioni più tradizionali della melanzana, è fatta di "cose varie" ed anche al di là dalla stagionalità degli ortaggi, è possibile ipotizzare l'esistenza di due grandi formule di caponate: quella a base di verdure (dei poveri) e quella a base di pesce. La **caponata siciliana vegetariana**, "dei poveri", si è evoluta con la presenza di: melanzane, sedano, cipolle, olive, capperi e, raramente, carciofi, in salsa agrodolce (aceto più miele, oppure aceto più zucchero). Nelle caponate con presenza di pesce sono note diverse ricette, a partire da quelle che Ippolito Cavalcanti riporta nel suo libro *La cucina teorico-pratica con corrispondente riposto* (1839).

**Ufficio stampa**  
**INC Istituto Nazionale per la Comunicazione**  
**Serena Patriarca**  
**Tel. 06 44160887 / 335 1097278**  
[s.patriarca@inc-comunicazione.it](mailto:s.patriarca@inc-comunicazione.it)  
[www.accademiaitalianacucina.it](http://www.accademiaitalianacucina.it)