

La Parmigiana di Melanzane

GIORNATA NAZIONALE DELLA PARMIGIANA DI MELANZANE

Ambasciatrice [Filomena Patitucci](#) per il [Calendario del Cibo Italiano- Italian Food Calendar](#)

La Parmigiana di Melanzane è un piatto tipico della cucina italiana famoso in tutto il mondo: melanzane affettate, infarinate e fritte, disposte a strati e condite con passata di pomodoro, formaggio a pasta filata e Parmigiano grattugiato, nella versione classica, e con altri ingredienti che vengono aggiunti a seconda della ricetta regionale. Se tutti conoscono almeno una versione di questo piatto, non è altrettanto conosciuta la sua storia.

LE ORIGINI GEOGRAFICHE ED ETIMOLOGICHE

Partiamo dalla materia prima, la melanzana.

Pianta originaria del continente asiatico, fu importata per la prima volta in Spagna da mercanti arabi nel tardo Medioevo, diffondendosi successivamente in tutta Europa e in Italia. Inizialmente ritenuta una pianta tossica (veniva definita "mela insana"), così come altre piante della famiglia delle solanaceae, solo a partire dal XVIII secolo iniziò ad essere apprezzata ed utilizzata in cucina per varie preparazioni, diventando di uso comune prima nelle mense del popolino e solo dopo nelle cucine dei nobili.

Una volta diffusa la melanzana, basterà attendere l'introduzione in Europa del pomodoro, avvenuta dopo la scoperta delle Americhe, per individuare grosso modo l'origine della ricetta, che è plausibile collocare intorno al XIX secolo, periodo in cui si diffusero largamente in Europa questi due ortaggi, dapprima utilizzati come piante ornamentali (il pomodoro inizialmente ritenuto anche velenoso, comparso nelle ricette più tardi nel XVIII) e solo successivamente destinati alla cucina.

Ancora più controverse e dibattute sono la regione d'origine e l'etimologia del nome; non è facile ricostruire la storia della Parmigiana, in quanto Campania, Sicilia ed Emilia Romagna si contendono la paternità, generando diverse questioni e teorie.

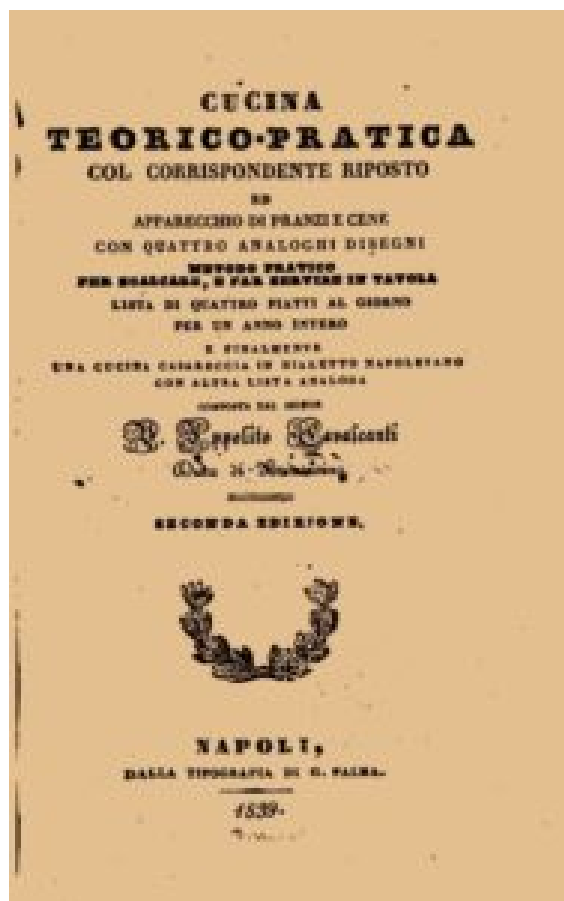
Secondo alcuni il termine "parmigiana" rimanda immediatamente al Parmigiano, formaggio tipico dell'Emilia Romagna. Tuttavia, relativamente al nome esistono anche altre tesi: alcuni sostengono che derivi dal termine dialettale siciliano "parmiciana", che indica l'asta di legno delle finestre persiane, forma richiamata dalle melanzane fritte disposte a strati sovrapposti.

La tesi dell'origine siciliana sarebbe avvalorata dal termine siciliano "petronciana", con cui viene definita la varietà di melanzane utilizzate, e dal quale deriverebbe (secondo i siciliani) il nome della pietanza e anche dalla presenza, nelle ricette più antiche, del pecorino siciliano; per cui non sembrerebbe esserci alcun collegamento con il Parmigiano Reggiano, diffusosi nella cucina meridionale nel secondo dopoguerra.

L'origine siciliana del termine, però, non è confermata dai dizionari italiani. Secondo il dizionario Devoto-Oli, infatti, il termine Parmigiana significa "cucinare alla maniera dei parmigiani, ovverosia degli abitanti della città di Parma, vuol dire cucinare vegetali a strati". Si tratterebbe, quindi, non di un riferimento al formaggio utilizzato ma di un modo di preparare gli ortaggi, non solo le melanzane, ma anche zucche, zucchine e pastinache, affettati e disposti a strati alternati insieme ad altri ingredienti, tipico dei Parmigiani.

Stessa etimologia viene proposta dal Dizionario etimologico Cortelazzo-Zolli che fa risalire la comparsa del termine parmisciana, riferito alla pietanza di melanzane fritte cotte al forno, a prima del 1440 in S. Prudenziari.

La scrittrice Jeanne Carola Francesconi, esperta di cucina napoletana, rintraccia le origini della ricetta nella cucina partenopea partendo dai trattati di cucina di Vincenzo Corrado e Ippolito Cavalcanti, i primi ad illustrare la Parmigiana di Melanzane.



Il primo riferimento riconducibile a quella che noi oggi conosciamo come Parmigiana lo troviamo nel trattato del 1773 Il Cuoco Galante di Vincenzo Corrado, grande gastronomo di origini pugliesi ed uno dei più importanti cuochi che prestò servizio nelle nobili casate napoletane.

Per trovare la prima ricetta delle Melanzane alla Parmigiana, pressoché simile a quella odierna, bisogna invece aspettare il 1837, con l'uscita del trattato Cucina teorico pratica di Ippolito Cavalcanti, duca di

Buonvicino, ma soprattutto della successiva appendice del 1839 *Cucina casarinola co la lengua napolitana* (cucina casareccia in lingua napoletana) che riferendosi alle “milinsane farsite con pomodoro” descrive:

«...e le farai friggere, e poi le disporrai in una teglia a strato a strato con il formaggio, basilico, brodo di stufato o con salsa di pomodoro; e coperte le farai stufare».



A complicare l'analisi, anche il dato che in molti libri di gastronomia dell'epoca, incluse le 28 ricette alla Parmigiana presenti ne *Il Cuoco Galante*, il termine “alla parmigiana” si riferiva alla presenza nelle ricette proprio del formaggio Parmigiano.

Il caso, quindi, resta irrisolto.

LE VARIANTI

Una cosa è certa: la versione classica della Parmigiana prevede strati di melanzane affettate, infarinate e fritte, alternati a passata di pomodoro, mozzarella o caciocavallo e Parmigiano grattugiato. Tuttavia, come già anticipato, esistono diverse varianti regionali della Parmigiana, che prevedono diversi procedimenti per la preparazione e l'introduzione di altri ingredienti in aggiunta al Parmigiano Reggiano.

Sebbene esistano versioni leggere con le melanzane grigliate, nella vera Parmigiana le melanzane devono essere rigorosamente infarinate e fritte, salvo passarle anche nell'uovo prima di immergerle nell'olio bollente, come prevedono alcune versioni.

La tradizione vuole che le melanzane vengano sbucciate, anche se non tutti lo fanno, ed io stessa lo reputo un sacrilegio, oltre che uno spreco, perché trovo che la buccia sia proprio la parte più saporita della melanzana ed essendo commestibile non vedo perché si debba eliminare. Solitamente vengono prima fatte spurgare mettendole sotto sale per almeno un'ora, in modo da eliminare il caratteristico gusto amarognolo, che ad alcuni può dare fastidio (anche in questo caso, amando delle melanzane

proprio il tipico gusto amaro, solitamente evito questa operazione).

Per quanto riguarda gli ingredienti aggiuntivi, scamorza affumicata e salsiccia stagionata la fanno da padrone nella ricca variante napoletana. Si utilizza, invece, il pecorino in quella siciliana, mentre uova sode e provola silana arricchiscono la Parmigiana calabrese.

E della Parmigiana (se consideriamo il termine col significato di disposizione a strati) esiste anche una versione dolce, le melanzane al cioccolato, delle quali troviamo ricette tipiche in Sicilia e nella Costiera amalfitana.



PARMIGIANA DI MELANZANE

ingredienti per 4 persone

700 g di melanzane violette lunghe

600 ml di passata di pomodoro

100 g di parmigiano reggiano

400 g di caciocavallo o provola

1/2 cipolla rossa

basilico qb

sale fino qb

sale grosso qb

olio di oliva qb

olio di semi per friggere qb

farina qb

Per la versione calabrese: aggiungere due uova sode tagliate a fettine sottili ad ogni strato di farcitura.

PROCEDIMENTO

Lavate le melanzane, eliminate le estremità, tagliatele a fette sottili spesse circa 5mm e disponetele a strati in uno scolapasta, ricoprendo ogni strato con del sale grosso. Sistemate un peso sopra le melanzane e lasciatele spurgare dall'acqua di vegetazione per circa un'ora.

Nel frattempo preparate il sugo: fate appassire la cipolla tritata in padella con un filo d'olio d'oliva, aggiungete la passata di pomodoro, aggiustate di sale, aggiungete qualche foglia di basilico fresco e fate cuocere per circa mezz'ora, in modo che il sugo si asciughi quasi completamente.

Dopo che avranno rilasciato il liquido, sciacquate le melanzane sotto acqua corrente ed asciugatele tamponandole con un canovaccio.

Infarinate le fette di melanzana e friggetele in abbondante olio di semi bollente fino a doratura uniforme, sollevatele con una schiumarola e riponetele in un contenitore con carta assorbente.

Tagliate il formaggio a fettine sottili e anche le uova sode che preparate la versione calabrese.

Versate sul fondo di una teglia qualche cucchiaino di salsa di pomodoro e formate uno strato di melanzane. Ricoprite le melanzane con altro sugo e poi con la farcitura di caciocavallo e parmigiano (ed eventualmente uova).

Proseguite con altri strati di melanzane, pomodoro e formaggi fino a terminare tutti gli ingredienti, finendo con uno strato di melanzane, pomodoro e parmigiano.

Cuocete in forno a 200° per circa 30 minuti. In base alla consistenza del sugo ed al formaggio utilizzato (quelli molto freschi oppure la mozzarella rilasciano più liquido) la parmigiana risulterà più o meno acquosa, quindi tenetela in forno fino a quando non sarà completamente asciutta, senza esagerare perchè potrebbe bruciare in superficie.

Togliete dal forno e fate riposare per almeno 15 minuti e servitela quando sarà tiepida e ben ferma.

Fonti:

- <http://www.lucianopignataro.it/a/parmigiana-di-melanzane-2/6660/>
- <http://www.lucianopignataro.it/a/perche-la-parmigiana-si-chiama-parmigiana/13687/>
- https://it.wikipedia.org/wiki/Parmigiana_di_melanzane
- <http://www.quicampania.it/piattitipici/parmigiana-di-melanzane-storia.html>
- <http://www.quicampania.it/piattitipici/parmigiana-di-melanzane-ricetta.html>
- <http://www.ricettedicultura.com/2013/09/parmigiana-di-melanzane-o-melanzane.html>
- <http://www.finedininglovers.it/blog/consigli-cucina/parmigiana-di-melanzane-storia-ricette-e-curiosita/>
- http://www.cibo360.it/cucina/mondo/parmigiana_melanzane.htm
- <http://www.ifofood.it/2015/10/alla-scoperta-della-vera-parmigiana-di-melanzane.html>
- <http://lorenzovinci.ilgiornale.it/ricipe/parmigiana-di-melanzane-storia-ricetta-ingredienti-calorie/>



<http://www.taccuinistorici.it/ita/news/contemporanea/gastrosofia/alla-parmigiana-storia-di-una-forma.html>

Fonte foto: wikipedia.org / adamoli.org

Partecipano come contributors:

[Enrica Gouthier, Parmigiana di melanzane...leggera](#)

[Valentina de Felice, Parmigiana di Melanzane](#)

[Camilla Assandri, Parmigiana di Melanzane Saporita](#)

[Daniela Ceravolo, Parmigiana di melanzane calabrese](#)

[Aylin Caiola, Parmigiana della Signora Anna](#)

[Alessandra Gabrielli, La parmigiana... Secondo mia mamma!](#)

[Cristina Tiddia, Parmigiana di melanzane](#)

[Cinzia Martellini Cortella, Parmigiana di melanzane al cubo](#)