

I petonciani dell'Artusi ... e non solo

Il petonciano o melanzana è un ortaggio da non disprezzarsi per la ragione che non è né ventoso, né indigesto. Si presta molto bene ai contorni ed anche mangiato solo, come piatto d'erbaggi, è tutt'altro che sgradevole, specialmente in quei paesi dove il suo gusto amaro non riesce troppo sensibile. Sono da preferirsi i petonciani piccoli e di mezzana grandezza, nel timore che i grossi non siano amari per troppa maturazione.

Petonciani e finocchi, quarant'anni or sono, si vedevano appena sul mercato di Firenze; vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei, i quali dimostrerebbero in questo, come in altre cose di maggior rilievo, che hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani.

I petonciani fritti possono servire di contorno a un piatto di pesce fritto; fatti in umido, al lesso; in gratella, alla bistecca, alle braciole di vitella di latte o a un arrosto qualunque.

Quanto riportato sopra è quello che dice Pellegrino Artusi a proposito dei petonciani ovvero delle melanzane.

Intanto il nome: petonciani, oggi assolutamente in disuso era un tempo quello più conosciuto, almeno in Toscana con la variante "petronciani". Questo nome viene dall'arabo, perché non esiste un nome latino o greco per la melanzana, in quanto nell'antichità questo ortaggio non era conosciuto nell'area del Mediterraneo. In effetti è una pianta che proviene dall'estremo oriente, molto probabilmente dall'India, dove ancora oggi, in alcune regioni, si trovano esemplari spontanei non coltivati. Sono stati gli arabi a farle giungere nei nostri paesi e già nel 1300 erano conosciute; ce ne sono testimonianze letterarie importanti già in Boccaccio, che parla nell'*Ameto* di "petronciani violati"; ma anche prima nel "Novellino", che è una raccolta di novelle toscane, probabilmente risalente agli ultimi decenni del duecento, ce n'è una spassosissima, che parla di tale maestro Taddeo che "leggendo ai suoi scolari in medicina, trovò che chi in continuo mangiasse nove dì peton-

ciano diventerebbe matto" Uno dei suoi studenti volle fare l'esperimento e per nove giorni si nutrì solo di melanzane ... dopodiché gli disse: "nella cotal lezione dicesti che chi petonciano per nove dì si mangiasse, pazzo ne diverrebbe; orbene, io per nove dì petonciano sempre mangiai, né pazzo son divenuto!". "Scrivasi - rispose allo studente Mastro Taddeo - che ciò ch'io dissi nella cotal lezione est provato e facciasene nuova chiosa (conferma)"

Difatti, è proprio degno di un pazzo mangiare solo melanzane per nove giorni di seguito.

Il nome melanzana, che potrebbe significare "mela non sana" invece di petonciano c'è chi dice che derivi proprio dal fatto di aver voluto dare a questo frutto l'idea della commestibilità attraverso la denominazione di "mela" frutto commestibile per antonomasia con la correzione di "non sana", perché è un frutto che non si può mangiare crudo.

Ad ogni buon conto, nonostante che fosse già conosciuta nel medio evo la melanzana, non si può dire che in Toscana abbia avuto grande diffusione, tanto che ancora l'Artusi ci dice che nella "moderna" Firenze di metà ottocento era difficile trovare al mercato di questi frutti, perché non erano apprezzati dai fiorentini che li consideravano "cibo da ebrei". L'Artusi aggiunge anche che gli ebrei dimostrano così di avere più buon naso dei cristiani. È da notare che queste righe riguardanti l'apprezzamento sugli ebrei, durante il fascismo vennero tolte dalle edizioni del libro dell'Artusi allora in stampa. La censura di regime era infatti arrivata addirittura fino alle melanzane. L'Artusi d'altro canto dice di apprezzare questi ortaggi e non li considera né ventosi né poco digeribili e se lo dice lui c'è da crederci, perché della ventosità e la digeribilità degli alimenti, nel suo libro ne fa proprio una caratteristica essenziale. Nonostante la propaganda artusiana, si deve dire però che in Toscana le melanzane, ancora ai tempi nostri, non hanno attecchito nella cucina tradizionale e tipica regionale. Non ci sono

piatti tipici toscani a base di questi frutti e anche i ricettari più famosi, a parte l'Artusi di cui si è detto, pur non snobbando la melanzana, certamente non la celebrano. Il fatto è che la melanzana ha di per sé un valore nutritivo molto basso ma spesso, per poterla rendere appetibile e gustosa, viene abbinata ad una certa quantità di "grassi" che in effetti assorbe come una spugna. Per questo forse, la cucina toscana che in genere è schiva della sovrabbondanza di condimenti l'ha forse trascurata.

Come abbiamo già detto, la parte edibile della pianta delle melanzane è il frutto, ovvero la bacca, che in genere è di colore violetto, scuro, e che è costituita al suo interno da una polpa in cui si trovano anche i semi.

Il nome scientifico è *Solanum melongena* L. e appartiene alla famiglia delle solanacee, come il pomodoro, il peperone e la patata, tutte piante importanti per la nostra alimentazione e tutte provenienti, come origine, dall'America. Tanto è vero che il fatto che anche la melanzana sia rimasta praticamente sconosciuta alla massa della popolazione fino all'800 ha portato molti a credere che fosse anch'essa una solanacea di "importazione" americana.

La melanzana cruda ha un gusto sgradevole, ed è per questo che viene consumata sempre e solo cotta e rappresenta più che altro la base per ricette spesso elaborate in cui il sapore viene conferito al piatto più dagli ingredienti di condimento che dalla melanzana stessa.

Del resto la sua polpa spugnosa sembra fatta apposta per assorbire l'olio e per essere frita. All'inizio di ogni ricetta che riguarda l'utilizzo di melanzane c'è sempre l'avvertenza di tagliarle a fette, di salare le fette abbondantemente e di metterle sotto un peso in modo che rilascino l'acqua e gli umori di sapore sgradevole. Questa è un'operazione che è bene fare sempre, soprattutto per togliere l'acqua che questo frutto ritiene in abbondanza.

Nonostante che la letteratura culinaria regionale non contenga delle ricette di melanzane alla "fiorentina" o alla "livornese", c'è una preparazione considerata di origine "senese" delle melanzane, che a nostro parere merita una certa attenzione, perché niente ha da invidiare, nei risultati, alle più celebrate preparazioni delle cucine meridionali, che hanno fatto di questo

ortaggio quasi un emblema della loro raffinatezza.

Ebbene la preparazione che si propone è tratta nella sostanza dal conosciutissimo libro di Giovanni Righi Parenti "La grande cucina toscana" anche se ci siamo permessi di apportare lievi modifiche che ci sono sembrate più adatte ai gusti e soprattutto alle esigenze dietetiche dei nostri tempi. Intanto il titolo della ricetta è già un programma, perché la preparazione si chiama: "*melanzane rifatte in trippa*" e quando si parla di trippa, tutti lo sanno che si parla di Toscana. Nonostante il nome però, la trippa, quella tradizionale acquistata in macelleria, non ci rientra niente.

Ebbene la preparazione di questo piatto riveduta e corretta per quattro persone potrebbe essere la seguente.

Occorre mezzo chilo di melanzane; è bene scegliere quelle non troppo grandi, come dice l'Artusi e, se si trovano, quelle tonde di Firenze dal colore violetto pallido, che hanno pochi semi e una polpa tenera e compatta. Si puliscono, si sbucciano, si fanno a fette, abbastanza sottili per il lungo, dopo averle salate si mettono sotto un peso per far uscire gli umori. Dopo di che si sciacquano in acqua corrente e si asciugano. A questo punto si aprono due strade: le fette di melanzana si possono friggere o grigliare; noi preferiamo la grigliatura per motivi dietetici, ma la ricetta avrebbe detto di friggerle. A parte. in precedenza, avremo preparato una bella salsa di pomodoro passata, con circa mezzo chilo di pomodori maturi della qualità costoluti: una specie di pomarola con soffritto d'aglio e peperoncino(poco) e aromatizzata con basilico. Poi, in una terrina, si sbattono quattro uova fresche, si aggiunge a freddo la salsa di pomodoro, una manciatella di pecorino grattugiato stagionato delle terre di Siena e le fettine di melanzane, che, se sono troppo grandi, divideremo in due o tre pezzi. Si versa questo composto in una pirofila imburrata, si cosparge ancora la superficie di formaggio pecorino e si passa tutto in forno per il tempo necessario a far sì che le uova si rapprendano e si formi sulla superficie una crosticina croccante di formaggio. Si possono mangiare calde, ma sono buone anche fredde.

PITINGHI