



# ***Le Melenzane alla parmigiana***



*Alessia Stabile*



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

La parmigiana di melanzane, sinfonia di sapori della cucina siciliana, è un piatto tradizionalmente estivo palermitano. Ricordiamo in ugual modo che il Regno di Sicilia prima e quello delle due Sicilie dopo, comprendeva tutta l'Italia meridionale, quindi non c'è da meravigliarsi se Napoli e Palermo si contendano l'esclusività della ricetta.

## Storia del piatto

Sulla parmigiana di melanzane ci sarebbe da fare un trattato: innanzitutto per le sue origini, contese tra Emilia Romagna, Campania e Sicilia, in secondo luogo per il significato del suo nome. Contrariamente a quanto pensato, il nome Parmigiana, non significa assolutamente "melanzane all'uso di Parma" o "melanzane al Parmigiano Reggiano" ma deriva invece da "Parmiciana", ovvero l'insieme dei listelli di legno, sovrapposti, che formano la persiana (tipica apertura delle case) e che ricordano la sistemazione delle melanzane nella parmigiana. Per quanto ne sappiamo oggi, la patria della parmigiana di melanzane è la Sicilia dove si possono trovare le tipiche melanzane da parmigiana, ovvero le petrociane, termine dal quale deriverebbe (secondo i siciliani) il nome della pietanza.

## *Curiosità*

Sembra che la buonissima parmigiana di melanzane sia un'eredità delle dominazioni Araba e Greca: infatti il piatto siciliano ricorda moltissimo la *Moussaka* greca e la *Tiani* araba.

Una cosa davvero bizzarra: in alcuni paesi della Sicilia, nella parmigiana, si usa aggiungere anche del cioccolato!?!?

## La melanzana

In questo piatto servono le melanzane grandi, ovali, di un bel viola scuro e lucido e, al tatto, devono risultare sode – né troppo dure né troppo molli. La melanzana è una pianta appartenente alla famiglia delle Solanaceae, coltivata per il frutto commestibile. La melanzana è originaria dell'India. Sebbene esistano innumerevoli documenti che dimostrano la coltivazione della melanzana nell'area del sud-est asiatico sin dalla preistoria, sembra che in Europa fosse sconosciuta fino al sedicesimo secolo. La diffusione in Europa di nomi derivati dall'arabo e la mancanza di nomi antichi latini e greco indicano che fu portata nell'area mediterranea dagli arabi agli inizi del Medioevo.

## *Il caciocavallo*

Il Ragusano, storicamente chiamato caciocavallo ragusano (in siciliano *Cosacavaddu*), è un formaggio italiano DOP (Denominazione d'Origine Protetta). Questa eccellenza casearia, nel 1955, è stata riconosciuta quale prodotto tipico dal D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre, nel 1995 ha ottenuto la denominazione di origine e l'anno successivo, ha acquisito il riconoscimento comunitario della DOP, perdendo la denominazione storica di “Caciocavallo” il *Ragusano* è uno dei formaggi più antichi dell'Isola e si pensa che il nome derivi dalla zona di produzione (Ragusa). Questo formaggio dal sapore amabile e peculiare è stato oggetto sin dal XIV secolo di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia. Nell'opera dell'abate Paolo Balsamo risalente al 1808 veniva sottolineato “la bontà dei bestiami di Modica” ed i “prodotti di cacio e ricotta, superiori di cinquanta per cento ai comuni, e di venticinque per cento ai migliori di Sicilia”.

## *Ricetta*

### *Ingredienti*

- Melanzane 1,5 kg
- Passata di pomodoro 1,4 lt
- Cipolla ½
- Olio d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Caciocavallo 300 gr.
- Sale grosso (per spurgare le melanzane) 100g
- Basilico q.b .

### *Utensili*

- padella
- mandolina
- scolapasta
- carta assorbente
- pirofila
- forno

## Procedimento

Per preparare la parmigiana di melanzane iniziate dal sugo di pomodoro: in una padella versate un filo d'olio e aggiungete l'aglio e la cipolla tritati. Fate soffriggere per qualche minuto, salate e pepate a piacere e lasciate cuocere fino all'addensamento del sugo.



Quando il sugo si sarà addensato, aggiungete le foglioline di basilico e spegnete il fuoco. Tagliate a fette sottili il caciocavallo; dopodiché lavate e asciugate le melanzane, spuntatele e con una mandolina tagliatele a fette di circa 1 centimetro di spessore per il verso della lunghezza.



Disponetele a strati in uno scolapasta capiente e cospargete ogni strato di sale grosso. Lasciate riposare le vostre melanzane per almeno 1 ora, in modo che possano espellere una buona parte del liquido amarognolo che le caratterizza. Trascorso il tempo necessario, toglietele dalla ciotola, sciacquatele accuratamente sotto l'acqua corrente e asciugatele per bene. In una padella ampia versate abbondante olio d'oliva, quindi friggete le melanzane, poche alla volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio; giratele da entrambi i lati, poi scolatele su un foglio di carta assorbente.



Tamponatele con altra carta assorbente; prendete una pirofila di 15 per 20 e cospargete il fondo con un po' di sugo. Mettete tre fette di melanzane, un po' di salsa e uno strato di fette di caciocavallo. Ponete un altro strato di melanzane e uno di sugo, poi di nuovo fettine di caciocavallo e ricominciate con uno strato di melanzane. Proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con le melanzane.



Coprite con il sugo rimasto. Infornate in forno statico preriscaldato a 200° per 40 minuti (se ventilato a 180° per 30-35 minuti). Una volta cotta, lasciate la parmigiana in forno spento in modo che riposando si rapprenda meglio. Poi sfornatela e servitela tiepida oppure fredda!