

Marco Santarelli

# La melanzana antirazzista

5

I piccoli quaderni della felicità (possibile)

settembre 2011

Nella stampa si è dato sempre grande spazio all'organizzazione politica della Lega con articoli, approfondimenti, analisi, servizi. Si è sempre discettato sul suo radicamento nel territorio, sul fiuto politico di Bossi, sulle strategie messe in atto per far pesare il ruolo del partito e giungere al potere; ed essendo il nostro un paese in cui l'abilità strategica, senza vaglio dei suoi fini, è di per sé una patente d'intelligenza, pochi commentatori hanno scritto a chiare lettere ciò che effettivamente la Lega è: un'organizzazione politica grezza, culturalmente amorfa e razzista.

Questo è il giudizio che possiamo dare dal nostro piccolo osservatorio dei *Quaderni della felicità (possibile)*, ricordando che le strategie per essere felici non sono mai limitate a micragnosi obiettivi di potere e partendo dalla considerazione che tutti i dirigenti di questo partito politico farneticano di tradizioni, di purezza delle genti, di localismo esasperato, ma dimostrano di non avere alcuna consapevolezza di quelle radici di cui vorrebbero farsi difensori. Senza disturbare Cattaneo, senza ricordare il significato del *Va' pensiero*, senza spiegare che la secessione sarebbe un dramma anche per le regioni del Nord, argo-

menti troppo sofisticati e incomprensibili per le menti dei leghisti affaticate da pesanti elmi con le corna, parliamo di alcune delibere di comuni amministrati da questa organizzazione razzista (le delibere anti-kebab) e soprattutto dal *desiderata* di tutti i leghisti: la purezza della tradizione alimentare dei, come dicono loro, “popoli padani”.

Quando diciamo prodotto tradizionale, siamo propensi a crederlo immutato nei secoli. In realtà il prodotto tradizionale è il risultato di un'evoluzione che, legando il passato al presente, consente all'antico di sopravvivere e di trasferirsi nel nuovo: nuove preparazioni, commistioni di vecchi e nuovi ingredienti e, dunque, nuovi modi di gustare qualcosa che è appartenuto forse a un contesto gastronomico superato e non più riproponibile nella sua integrità.

Ora pensate cosa sarebbe il mondo dell'alimentazione senza questa semplice verità, sottolineata da Matty Chiva, e che cosa mangeremmo se dovessimo applicare il “pensiero” leghista che vuole la tradizione pura, ossia inviolata, non toccata da altri, mummificata nei secoli. Secondo una tradizione di tal fatta e impermeabile a ogni novità, staremmo ancora ad insaporire pietanze con il garum o a partecipare a pranzi importanti con il *porco troiano* (l'usanza latina di fare il maiale con salsicce e uccellini vivi, così come ben ricostruito da Fellini nel suo *Satyricon* nella scena del pranzo di Trimalcione). L'idea che le tradizioni locali non debbano essere contaminate è davvero la goccia che fa traboccare il vaso della sopportazione alle scemenze leghiste: ma la cucina è contaminazione! Immaginiamo per un attimo se non ci fossimo lasciati sedurre da altre

culture e variazioni all'interno della nostra, che cosa avremmo sulle tavole o a che cosa avremmo dovuto rinunciare: pomodori, peperoni, patate, mais, cioccolato, tacchino tra i prodotti dell'era moderna. Risalendo ancor più nei secoli, avremmo rinunciato alle ciliegie, alle pesche, alle melanzane... Insomma, senza contaminazione staremmo a lenticchie, rape, cicorie e cicoria (“abbiamo mangiato pane e cicoria”, disse una volta Rutelli riferendosi ai sacrifici della sua parte politica: evidentemente la gastronomia deve essere primitiva affinché faccia il suo effetto nella retorica dei politici). Persino il mais con la cui farina ci si prepara la polenta, piatto simbolo di molte regioni settentrionali, è il risultato di uno dei più notevoli prestiti e intrecci fra le cucine esotiche e quella mediterranea, per non parlare del pomodoro. La cucina è contaminazione, e l'Italia che basa parte importante della sua identità nazionale sulla cucina, è stata e sarà un paese aperto alle altre culture, curioso dei modi altrui di cucinare e mangiare, disposto a provare ingredienti nuovi e ad assimilarli nella sua antichissima tradizione.

Proponiamo quindi che questo Quaderno diventi una specie di fronte di resistenza, no, meglio: un virus contaminante che innanzitutto renda noi immuni dalle sparate leghiste, e che poi dilaghi nel più ampio fronte possibile per sbaragliare la cretineria. Resistere e rispondere non attraverso l'esaltazione del kebab (sarebbe troppo semplice e scontato), ma attraverso un “agente” più insospettato e all'apparenza più insignificante: la melanzana o *petonciano*, *petronciano*, *pomo d'amore* che dir si voglia.

Prima di tutto perchè lo stesso vocabolo è composto da mela e dalla voce araba *badingian*; poi perché è originaria dell'India e introdotta qui dagli Arabi verso l'VIII secolo. Ha quindi tutte le carte in regola per far arrabbiare un leghista doc.

Le melanzane hanno forme e colori diversi: quelle di forma allungata hanno sapore più piccante, mentre quelle tonde o oblunghe hanno un gusto più delicato. Fra le prime le più diffuse sono la *violetta lunga di Napoli* e la *slim jim*; fra le tonde e le ovali, invece, la *violetta di Firenze*, la *bianca ovale*, la *melanzana rossa*, la *madras* e la *bellezza nera*. Persino i bambini sanno che le melanzane devono essere affettate, ricoperte di sale grosso e lasciate spurgare per almeno un paio d'ore. Successivamente si passa a cucinarle secondo la tradizione italiana che, se fosse stata immobile, sarebbe rimasta alle ricette dell'Artusi, il quale scriveva che "il petonciano, o melanzana è un ortaggio da non disprezzare per la ragione che non è né ventoso, né indigesto." E che i moderni conservatori leggano attentamente le parole del conservatore Artusi, ultimo ventennio dell'Ottocento, che aggiungeva: "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."

Le quattro ricette segnalate nel ricettario artusiano, sono quelle maggiormente usate nella cucina italiana e grosso modo sono rimaste invariate e le riportiamo integralmente:

#### PETONCIANI FRITTI

Sbucciateli, tagliateli a tocchetti piuttosto grossi, salateli e lasciateli stare per qualche ora. Asciugateli dall'umido che hanno buttato, infarinateli e frigeteli nell'olio.

#### PETONCIANI IN UMIDO

Sbucciateli, tagliateli a tocchetti e metteteli al fuoco con un po' di burro. Quando lo avranno succhiato tirateli a cottura colla salsa di pomodoro.

#### PETONCIANI IN GRATELLA

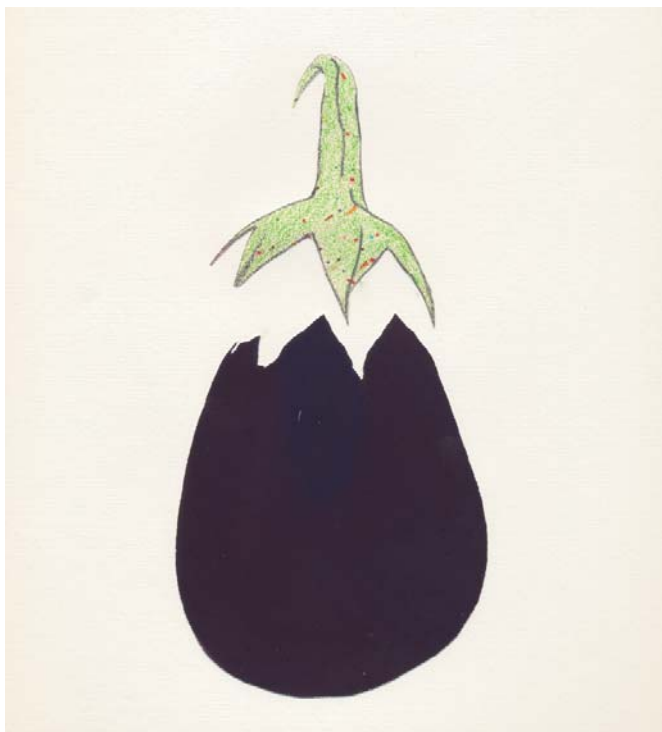
Tagliateli a metà per il lungo senza sbucciarli, fate loro delle incisioni graticolate sulla parte bianca, conditeli con sale, pepe e olio, poneteli in gratella dalla parte della buccia; poi copriteli con un coperchio o tegame di ferro e cuoceteli fra due fuochi, che così non hanno bisogno di essere voltati; a mezza cottura date loro un'altra untatina d'olio. Saranno cotti quando la polpa è diventata morbida.

#### TORTINO DI PETONCIANI

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 grattato e colla salsa di pomodoro, disponeteli 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 di campagna,

col fuoco sopra, e quando l'uovo sarà rappreso, mandate il tortino in tavola.

Come è evidente, il tortino di melanzane è il progenitore della melanzana alla parmigiana che, notoriamente, prevede, oltre al parmigiano grattugiato, anche delle belle fette di mozzarella. Questo piatto ha subito negli anni (soprattutto in questi ultimi anni) diverse modifiche, la più diffusa delle quali è l'abbandono della frittura dell'ortaggio a vantaggio dell'arrostitura.



Una ricetta molto comune, semplice e appetitosa è la seguente che non ha un titolo ma che può essere chiamata

#### MELANZANE SOFFRITE

Tagliate a metà le melanzane e nella parte interna fate tanti tagli a croce e poi lasciatele spurgare. Quindi friggetele e nelle croci inserite un trito di basilico e aglio.

Quest'altra, in uso nel Meridione, è di gusto fantasioso ed è un'ottima alternativa nelle calde serate estive, quando non si ha desiderio né di carne né di pesce.

#### MELANZANE PIENE

Tagliate le melanzane per la parte lunga e lessatele a mezza cottura. Togliete con un cucchiaino parte della polpa, tritatela aggiungendovi capperi, formaggio (pecorino a mezza stagionatura, o dell'emmenthal), prezzemolo, mollica di pane sbriciolata, sale, una cucchiata di salsa di pomodoro e uova a discrezione. Con questo composto riempite i gusci di melanzane, sistematele una accanto all'altra in una teglia unta d'olio, copritele con del formaggio (grattugiato o a fettine sottili) e di una leggera salsa di pomodoro e quindi passatele al forno.

Un buongustaio di Tollo (paese dell'Abruzzo in provincia di Chieti, famoso per la sua cantina di vini), suggerisce una ricetta che, lo assicuriamo, è veramente semplice e altrettanto gustosa e in suo onore la chiamiamo

#### MELANZANE ALLA BENITO

Prendete le melanzane violette di Napoli e tagliatele per la parte lunga. Lasciatele spurgare sotto sale per un paio d'ore. Con l'aiuto di un coltellino togliete un po' di polpa; a parte grattugiate del pecorino semistagionato e con questo riempiteci le barchette (c'è chi consiglia di aggiungerci anche un po' di pangrattato). Irrorate il tutto con un filo d'olio d'oliva ed infornate. Appena sfornate aggiungete una spolverata di prezzemolo tritato. Sono eccezionali calde o tiepidi.

Imprescindibili per i veri golosi, le frittelle di melanzane, per le quali, se vi spaventa la frittura per il troppo caldo, potete aspettare qualche temporale estivo che vi costringa al chiuso.

#### SCHIACCIATINE DI MELANZANE

Usate sia le chiare che le scure con la loro buccia. Lessatele in acqua salata e tritatele; conditele con sale, uova, parmigiano grattugiato, capperi, prezzemolo (o basilico). Formate delle schiacciatine un po' ovali spesse un dito e friggetele senza passarle nel-  
l'uovo. Vanno mangiate calde.

Molto simile il procedimento per le

#### POLPETTE DI MELANZANE

Tagliate a metà e lasciate spurgare le melanzane sotto sale. Lessatele in acqua salata e tritatele con la buccia. Mescolate la polpa ottenuta con pangrattato, formaggio grattugiato (meglio se pecorino), tuorli d'uovo, sale, basilico e a chi piace

anche del peperoncino. Formate delle polpettine e friggetele.

Se vi avventurate nella frittura, vi consigliamo un'altra ricetta per chiudere il pranzo in dolcezza. È una ricetta di una famiglia sarda e per la quale è indispensabile la droga La Saporita. Questa è prodotta e venduta in bustine da la Via delle Indie ed è una miscela composta da coriandolo, cannella, chicchi di Carvi, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato.

#### FRITTI DI MELANZANE

Tagliate a metà le melanzane (vanno bene sia le lunghe che le tonde scure) e lessatele. Tritatele grossolanamente o se preferite, passatele nel frullatore con la loro buccia. Alla polpa ottenuta aggiungete una cucchiata di zucchero una presa di La Saporita (una bustina è sufficiente per un chilo di melanzane), un uovo e la farina sufficiente per ottenere un impasto coloso. A cucchiatae friggete le melanzane e scolatele su carta paglia. Accomodatele su un piatto di portata e spolveratele di zucchero. Mangiatele calde.

La melanzana si presta ottimamente come condimento per la pasta. Il modo più famoso è quello conosciuto come *alla Norma*. Dire quale sia la vera ricetta della Norma è come rivelare qual è la vera ricetta dell'amatriciana. Ognuno ha la propria versione: c'è chi usa le melanzane fritte, chi arrostiti, taluno usa la ricotta salata, talaltro il parmigiano grattugiato, chi sistema le fette di melanzane (arrostiti o fritte) ac-

comodate intere sul piatto di pasta, chi le spezzetta e le mischia nel condimento. Noi, per tagliare la testa al toro, saltiamo questa ricetta e ve ne proponiamo un'altra scritta da un siciliano doc, vero buongustaio, amante del vitto pitagorico, fondatore di una delle più importanti case vinicole siciliane, vale a dire il Duca Enrico di Salaparuta.

#### PASTA ALLA SICILIANA

Fate del sugo di pomodoro concentrato, triturate delle melanzane fritte e mettetevole dentro con 10 noci pestate. Cuocete la pasta preferibilmente anelletti, colatela, rimettetela nella casseruola asciutta, versandovi due terzi del condimento ed abbondante parmigiano; mescolate, disponete in un tegame, mettetevi il rimanente del condimento sopra, cacio fresco a fettine, indi spolverate di formaggio ed infornate dopo avervi messo dei pezzettini di burro sparsi.

Sempre dello stesso autore, eccovi altre due ricette classiche siciliane: la (famosa) caponata e le (eleganti) melanzane a beccafico

#### CAPONATA ALLA SICILIANA

Tagliate a dadi 6 buone melanzane, spolverate di sale e mettetevi a gocciolare. Friggetele in buon olio, componendo a parte questo condimento: preparate una salsa con chilogrammi 1 di pomodori, e mettetevi dentro un capo di sedano tagliato molto fino, grammi 100 di olive salate a cui avrete tolto il sale tenendole in acqua dopo tolti i noccioli e tagliati a pezzettini, grammi 50 di capperi e fate cuocere finché il

sedano sia al punto giusto e la salsa ben densa. Mettetevi un po' di zucchero ed un po' di aceto, buttatevi le melanzane fritte, fate bollire per dieci minuti e disponete in piatto adornando con tuorli di uova dure grattugiate, capperini e cetriolini. Si serve fredda.

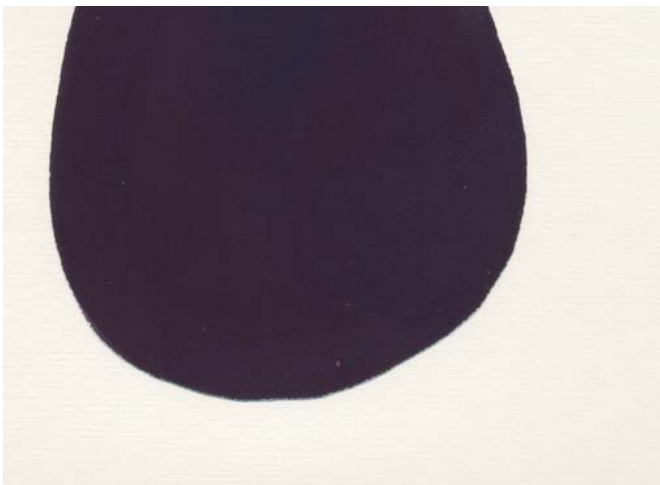
#### MELANZANE A BECCAFICO

Tagliate delle melanzane a fette di 1 centimetro di spessore, friggetele e posatele su di un foglio di carta assorbente. Preparate a parte del pane grattugiato, tostatelo leggermente in padella con un po' d'olio, sale e pepe, mescolatevi dei pinoli ed uva di Corinto e mettetevi questo condimento dentro ogni fetta di melanzana, piegando questa in due per lungo. Disponetele in teglia con olio, mettendo una foglia di alloro tra l'una e l'altra ed infornate. Si servono sia calde che fredde con qualche goccia di limone spremuto al momento di mangiare.

Una ricetta deliziosa che in alcune zone della Toscana chiamano caviale è la seguente che servirete per antipasto con delle fette di pane casalingo abbrustolito:

#### CAVIALE DI MELANZANE

Prendete delle melanzane lunghe, tagliatele a metà e mettetevi al forno. Quando cotte, aiutandovi con un cucchiaino, svuotatele della polpa che irrorerete subito con del succo di limone per non farla annerire. Alla polpa aggiungete dei pomodori rossi maturi, spellati e a pezzettini, una piccola cipolla tritata fine, sale, olio e dell'origano. Lasciate in frigorifero alcune ore prima di servirlo.



A questo punto cerchiamo di rendere imbattibile il nostro virus antileghista fortificandolo con delle massicce iniezioni di ricette selezionate da quelle culture dei popoli che ai più allargano le frontiere del gusto, ma che vanno di traverso ai nostrani razzisti.

Cominciamo da una ricetta turca usata come antipasto:

#### MELANZANE A FETTE CON CIPOLLE E POMODORI

Tagliate 3 melanzane a fette e lasciatele spurgare sotto sale. Nel frattempo soffriggete sino a farle dorare 2 cipolle tritate e unite due spicchi d'aglio schiacciati e dopo qualche istante versate 400 grammi di pomodori pelati, salate, pepate e lasciate cuocere fino ad addensare la salsa e a questo punto aggiungete del prezzemolo tritato. Ritornate alle melanzane che avrete strizzato ben bene, lavate, asciugate e fritte-

dorate in olio. Scolatele su cartapaglia, poi sistematele in un piatto di portata. Su ciascuna fetta versate un poco di salsa e pinoli che avrete in precedenza tostato in un padellino su fiamma bassa e senza olio. Servire freddo.

Altro antipasto, comune in quasi tutto il Medio Oriente è il seguente piatto:

#### MELANZANE FRITTE CON YOGURT

Tagliate a fette 3 melanzane e lasciatele spurgare sotto sale. Poi lavatele, asciugatele e friggetele. Quando sono leggermente dorate, aggiungete un paio di spicchi d'aglio schiacciati e continuate la frittura per un paio di minuti. Scolate le fette con l'aglio su cartapaglia e lasciate raffreddare. Sistemate poi le fette a strati in un piatto di portata, irrorandole via via di yogurt precedentemente condito di sale e terminando con questo. Guarnite il piatto con delle foglie di menta sminuzzata secca o fresca a piacere.

#### PURÈ DI MELANZANE CON YOGURT

Prendete 3 melanzane e cuocetele come descritto nella ricetta del "caviale". Con l'aiuto di un cucchiaino prendete la sola polpa e mettetela in una terrina e schiacciatela con la forchetta (o passatela nel mixer), aggiungendo a poco a poco 3 cucchiaini di olio. Unite lo yogurt mescolando con energia sino ad ottenere una crema ben omogenea. A questo punto aggiungete il succo di 1 limone, il sale e uno o due spicchi d'aglio schiacciati. Mettete il



composto in una insalatiera e cospargete la superficie di prezzemolo tritato. Servitelo freddo. Se volete potete servire questo purè anche senza yogurt sempre come stuzzichino o antipasto: è altrettanto buono.

Lo yogurt negli ultimi decenni qui da noi ha subito nei consumi una forte impennata verso l'alto. Nei supermercati vi sono reparti interi dedicati a questo cibo. Per queste ricette, è quasi inutile sottolinearlo, non possiamo usare yogurt con aromi naturali e nemmeno con la frutta. Piuttosto va usato lo yogurt greco, oramai abbastanza diffuso anche in Italia. Nel caso in cui non doveste trovare quello greco, potrete ricorrere al sistema in uso in Sardegna: prendete dello yogurt naturale che verserete in un canovaccio teso su un recipiente e lasciatelo scolare per un po' sino a che avrà perso tutto il suo liquido.

Ora vi proponiamo un piatto diffuso in tutto il Medio Oriente, ma che rassomiglia molto alla *ratatouille* francese e che, se lo irrorate con yogurt insaporito con sale e aglio, si trasforma in una specialità turca:

#### MELANZANE, POMODORI E PEPERONI VERDI

Affettate due melanzane e lasciatele spurgare sotto sale. A parte soffriggete una cipolla tritata fino a farla diventare leggermente dorata. Aggiungete allora le melanzane e 1 o 2 peperoni, già puliti e tagliati a strisce e fateli insaporire per una decina di minuti. Aggiungete quindi 4 pomodori spellati a fette, salate e pepate a gusto e lasciate cuocere per una mezz'ora circa. Lasciate raffreddare e poi servite.

Vogliamo chiudere questo quaderno con un piatto un po' impegnativo, ma che secondo noi vale la pena preparare almeno una volta a stagione. Si tratta della melanzana ripiena che in Medio Oriente e nel Nord Africa è molto comune e con numerose varianti. Ovviamente proponiamo quelle di fattura più semplice e vicina ai nostri gusti.

Innanzitutto vediamo come fare il ripieno di riso e carne e decidere se cuocere le melanzane in umido in casseruola o nel forno. Nel primo caso prendete 250 gr di carne di manzo macinata; 100 gr di riso a chicco corto sciacquato e scolato; 2 cucchiaini di prezzemolo tritato;  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di cannella in polvere; sale e pepe. Mettete tutti questi ingredienti in una ciotola e lavorateli con le mani. Fate attenzione: riempite le melanzane a tre quarti, perché il riso in cottura gonfia.

Se, invece, preferite la cottura nel forno, allora procedete così: soffriggete dapprima la cipolla tritata, unite la carne macinata e fatela rosolare; aggiungete gli altri ingredienti, mescolate bene, coprite a filo con acqua e lasciate cuocere per 15 minuti, ossia il tempo necessario per la cottura del riso.

Passiamo ora alla preparazione delle melanzane: prendete le violette di Napoli alle quali tagliate una calottina nella parte superiore che metterete da parte perché servirà da coperchio. Svotate le melanzane con l'apposito attrezzo o con l'aiuto di un coltellino facendo attenzione a non lacerare la buccia. Spolverizzate l'interno di sale e lasciatele rovesciate in uno scolapasta a spurgare. Quando

è il momento, lavatele e riempitele con il ripieno sopra descritto; chiudetele con le loro calottine e sistematele ben accostate in una teglia da forno ed infornate.

Ecco, siamo alla conclusione, anche se di ricette italiane, francesi o mediterranee da citare ce ne sarebbero a iosa; ma abbiamo scelto le più facili da eseguire per due ragioni essenziali: la prima, per rispettare il binomio tra gusto e semplicità, giacché la nostra cucina spesso ricorre alla formula che la semplicità crea il (buon) gusto e viceversa. La seconda è che ci sembra che con queste ricette, il virus antileghista sia abbastanza potente da arginare le scempiaggini che quei razzisti cercano ogni giorno di far dilagare nel territorio nazionale. Quelli parlano parlano di tradizione, ma ciò che consapevolmente o inconsapevolmente ricercano è la fine di ogni storia e l'instaurazione del loro imbarbarito presente. Apriamoci quindi alle contaminazioni e teniamo sempre presente che

senza  
innovazione  
non  
esiste  
la  
tradizione.  
(amen.)

Illustrazione: Fabio Pistillo, *Melanzana con sorpresa*, 2011  
Grafite, pennarelli, pastello, papier collé su carta, cm 34x24

**UNA VITA PER LA PANZA**  
*gusto disgusto e sopravvivenza*

**[www.unavitaperlapanza.com](http://www.unavitaperlapanza.com)**

Marco Santarelli

I piccoli quaderni della felicità (possibile)

Editing: Pasquale Polidori e Geppy Sferra

Stampa: Inprinting, Roma