



## UN SALUTO DALLA “RICETTA DEL 2008”

di Elena Pozzan



Anche per quanto riguarda le melanzane i cinesi battono il resto del mondo.

Ne coltivano in 180 milioni di ettari di terreno. Per farsene un'idea, nel Veneto se ne coltivano in 1.500 ettari (e se ne producono circa 312 quintali).

Il nome “melanzane” deriva, curiosamente, da “mala, insana”. Viene introdotta in Italia dai padri

Carmelitani, ma come pianta ornamentale: il consumo dei frutti era ritenuto dannoso per la salute. Solo nel secolo scorso si è diffusa negli orti familiari e nelle aziende agricole per la versatilità in cucina.

La polpa è la parte dolce del frutto, mentre la buccia, coriacea e amarognola, va eliminata. Acquistandole, va osservato il taglio del manico che deve essere fresco, devono presentarsi sode e compatte, con buccia lucida e colore violaceo vivo, senza semi interni, identificabili in quanto flaccide al tatto, e vanno consumate in fretta. Il periodo di raccolta va da giugno e ottobre. Indicate per anemia e stipsi, sono controindicate per ulcera gastroduodenale ed enterocolite.

A parte la preparazione classica alla parmigiana, o, più semplicemente, tagliate a dischetti orizzontali alti un centimetro, ben asciugate con sale, ripulite e strisciate con aglio, scottate in una padella antiaderente e infine adagiate sul piatto di portata cosparse di olio extra vergine di oliva

pugliese (anche con radicchio di Treviso o di Chioggia, pure scottato), magari supportate da crostini di pan carrè; a parte tutto questo, come dicevamo, ecco la nuova ricetta “successo 2008” al formaggio Asiago.



Per 4 persone: tagliare 4 melanzane a fette nel senso della lunghezza, salarle e porle in un tagliere inclinato perché l'acqua che si produce scoli. Dopo un'ora risciacquarle bene per togliere il sale che ha eliminato il

retrogusto amarognolo, asciugarle bene e scottarle in padella antiaderente. Frattanto preparare una salsa molto densa con 500 gr. di pelati e 35 gr. di burro, cuocere per 15 minuti e tagliare a fette 300 gr. di Asiago fresco. Infine, in una pirofila unta con un velo di burro, alternate a strati la salsa di pomodoro, le melanzane, il formaggio, un po' di origano calabrese, sale e pepe (o peperoncino). Proseguire a strati fino a finire gli ingredienti; terminare l'ultimo strato cospargendolo con pane grattugiato. Cuocere in forno a 180° C per 20 minuti. Servite le melanzane ben calde accompagnandole con pane casereccio e un bicchiere di Merlot giovane o un Tocai rosso.

Un consiglio: non svelate la ricetta dell'anno neanche all'amica del cuore.