Pellegrino Artusi, petonciani o melanzane? Petronciano?

Anche l'etimo, di origine araba badingian da cui il toscano petonciano o petronciano, non vede tutti concordi: altri presuppongono derivi da mela insana, proprio perché le erano attribuite oltre a un sapore amaro anche conseguenze nefaste se ingerita, quali la pazzia.

VOCABOLARIO
DEGLI
ACCADEMICI
DELLA
CRVSCA
CON TRE INDICI DELLE VOCI
IN VENEZIA MDCXII
Appresso Giouanni Alberti.

A tale proposito nel Dizionario della Crusca si legge:

Frutta d' erba di qualità di zucca, grossa più d' una comunal pera, e di color paonazzo. N. ant. 34. 1. Chi continuo mangiasse nove di petronciano diventerebbe matto (ndr.: e nel Novellino Maestro Taddeo raccontava ai suoi alunni del diventare matti mangiando "nove di petronciano").

È proprio all'Artusi che si deve l'inserimento dell'erbaggio nel suo ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* pubblicato nel 1891 che voleva essere estensibile a tutta la penisola amalgamando, almeno in cucina, l'eterogeneo insieme delle genti d'Italia.

Intorno al 1930 l'area di maggiore utilizzo nei ricettari della melanzana era ristretto a tre sole regioni meridionali: la Calabria, la Campania e la Puglia. Il preambolo al capitolo *Erbaggi e legumi* con cui l'Artusi inserisce alcune ricette con l'ortaggio ci fa comprendere i pregiudizi da cui era circondato:

Gli erbaggi, purché non se ne abusi, sono un elemento di igiene nella cucina. Diluiscono il sangue, e, amalgamati alla carne, rendono questa meno nauseabonda; ma il più o meno uso dei medesimi, in un paese qualsiasi, dipende in gran parte dal clima. (Ricette da 376 a 454).

Ricetta n. 399 - Petonciani

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 amarognolo 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.

Ora, accendiamo i fornelli e prepariamo un **tortino di petonciani** (ricetta simile alla parmigiana).

Altra ricetta tratta dalla Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Erbaggi e legumi, **Ricetta n. 403**

Sbucciate sette od otto petonciani, tagliateli a fettine rotonde e salateli onde buttino fuori l'acqua. Dopo qualche ora infarinateli e friggeteli nell'olio. Prendete un vassoio che regga al fuoco e, suolo per suolo, conditeli con parmigiano grattato e colla salsa di pomodori N. 125 (ricetta successiva) *disponendoli in modo che facciano una bella colma. Frullate un uovo con una presa di sale, una cucchiaiata 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 da campagna, col fuoco sopra, e quando l'uovo sarà rappreso, mandate il tortino in tavola. Può servire solo per tramesso o accompagnato da un piatto di carne. La copertina d'uovo serve a dare al piatto migliore apparenza.*

Il tortino di petonciani è servito!

Ricetta n. 125 - Salsa di pomodoro

C'era un prete in una città di Romagna che cacciava il naso per tutto e, introducendosi nelle famiglie, in ogni affare domestico voleva mettere lo zampino. Era, d'altra parte, un onest'uomo e poichè dal suo zelo scaturiva del bene più che del male lo

lasciavano fare; ma il popolo arguto lo aveva battezzato Don Pomodoro per indicare che i pomodori entrano per tutto; quindi una buona salsa di questo frutto sarà nella cucina un aiuto pregevole. Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, alcune foglie di bassilico e prezzemolo a sufficienza. Conditelo con un poco d'olio, sale e pepe, spezzate sette o otto pomodori e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Mescolate di quando in quando e allorchè vedrete il sugo condensato come una crema liquida, passatelo dallo staccio e servitevene. Questa salsa si presta a moltissimi usi come v'indicherò a suo luogo; è buona col lesso, è ottima per aggraziare le paste asciutte condite a cacio e burro, come anche per fare il risotto n.57.

Nel preparare questa ricetta ho utilizzato le melanzane striate perché molto più dolci e delicate. La polpa è morbida, e assorbe pochissimo olio. Proprio per questa ragione è particolarmente indicata per la frittura, ma non solo: con la melanzana striata è possibile "inventare" qualcosa di diverso. Possiede una dolcezza particolare che può essere utilizzata anche per fare dei gelati.

Se volete scaricare gratuitamente varie edizioni dell'Artusi, fatelo tramite mlol biblioteca digitale

A presto cucinanti!

A coloro che hanno conservata ancora la beata usanza dei nostri padri di pranzare a mezzogiorno o al tocco, rammenterò l'antichissimo adagio: Post prandium stabis et post cenam ambulabis. (Pellegrino Artusi)

MRC