



# STORIA E COLTIVAZIONE DELLA MELANZANA



# coltivazione della melanzana

Insieme a patata, peperone e pomodoro appartiene alla famiglia delle Solanacee, Si tratta di una pianta di origine asiatica, diffusa oggi in diverse varietà, le più coltivate negli orti italiani sono quella white egg, la violetta di Firenze, la melanzana riminese e la black beauty .Le melanzane sono una coltura molto resistente alle malattie, il loro punto debole è il freddo che può fermare la crescita della pianta rendendola nana; Le melanzane sono piante abbastanza delicate dal punto di vista del clima: richiedono un'ottima esposizione solare e bisogna prestare attenzione alle temperature, sotto ai 9 gradi la pianta subisce stress climatico e rischia di restare nana, una temperatura superiore ai 15 gradi è necessaria all'allegazione dei fiori, temperature superiori a 30 gradi causano la cascola dei fiori anche l'abbondanza di azoto causa la cascola. La pianta della melanzana non soffre molto la siccità perché ha la radice a fittone che le consente di andare in profondità nel terreno, la melanzana ama la l'irrigazione a pioggia, che tiene lontano il ragnetto rosso, a differenza del pomodoro e del peperone che con l'irrigazione a pioggia rischiano la peronospora, la melanzana non ne soffre molto.





# proprietà nutrizionali

L'ortaggio è utilissimo per il riequilibrio della funzionalità epatica, stimolando l'attività del fegato, la melanzana presenta anche proprietà ipocolesterolemizzanti, è ricca di potassio e essendo fonte di fibre è ideale in caso di stipsi, è consigliata nelle diete in caso di anemia, arteriosclerosi, oliguria e gotta. Ha anche virtù depurative, diuretiche ed antinfiammatorie. Anticamente, le foglie di melanzana erano utilizzate per preparare cataplasmi emollienti utili in caso di ascessi, scottature ed emorroidi. Le melanzane crude contengono una considerevole quantità di solanina, sostanza alcaloidea glicosilata tossica, l'assunzione di dosi eccessive di solanina può creare effetti collaterali spiacevoli, quali sonnolenza, irritazione della mucosa gastrica, emolisi.



# storia del nome

Gli arabi la chiamavano “badinjian” che vuol dire “uovo del diavolo” nome a cui nel Medioevo venne aggiunto il prefisso "melo" che indicava i vegetali di provenienza lontana, quindi diventò “melo-badinjian” e in Italia veniva chiamata petronciano da lì si arrivò all’attuale “melanzana”, dal latino mela insana, “mela non sana”.

L’agronomo spagnolo Alfonso de Herrera nel 1500 disse che “gli Arabi la portarono in Europa per uccidere con essa i Cristiani”, si pensava che la melanzana causasse isteria, epilessia e che peggiori l’umore.

# letteratura

Lo scrittore siciliano Andrea Camilleri cita la melanzana molte volte e in molte ricette nel suo Montalbano,

“Appena aperto il frigorifero, la vide. La caponatina! Sciavuròsa, colorita, abbondante, riempiva un piatto funnùto, una porzione per almeno quattro pirsone. Erano mesi che la cammarera Adelina non gliela faceva trovare. Il pane, nel sacco di plastica, era fresco, accattato nella matinata. Naturali, spontanee, gli acchianarono in bocca le note della marcia trionfale dell’Aida. Canticchiando raprì la porta finestra dopo aver addrumato la luce nella verandina. Sì, la notte era frisca, ma avrebbe consentito la mangiata all’aperto. Conzò il tavolinetto. Portò fora il piatto, il vino e il pane e s’assittò”

sempre in sicilia Tomasi di Lampedusa parla del timballo di maccheroni nel Gattopardo.

“L’oro brunito dell’involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall’interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.”

## siti che ho utilizzato

- [granarolo](#)
- [ortodacoltivare](#)
- [lacucinaitaliana](#)
- [my-personaltrainer](#)