

Campania, Sagre e Feste della Melanzana. Lopa: "Processo di valorizzazione per promuovere la qualità del prodotto del territorio partenopeo"

Rosario Lopa (Rappresentante Consulta Nazionale dell'Agricoltura Turismo Agroalimentare): "Un processo di valorizzazione da parte di operatori turistici, agricoltori ed enti istituzionali per promuovere la qualità del prodotto e le sue capacità gastronomiche nella ristorazione del territorio partenopeo"

Napoli, 24 Luglio -La produzione di melanzane in Italia è stata complessivamente intorno alle 600.000 tonnellate, di cui circa 60 tonnellate coltivate in serra. La superficie coltivata complessiva supera i 25 mila ettari. Tra le regioni nelle quali risultano concentrate le maggiori produzioni di melanzane risulta proprio la Campania, che rappresenta il 26% della produzione nazionale. In Campania le provincie di Caserta, Salerno e Napoli producono circa 180.000 tonnellate. Gli scambi commerciali nazionali di melanzane evidenziano un aumento sia delle importazioni che delle esportazioni: le esportazioni di melanzane si attestano su un quantitativo di 5.516 tonnellate; le importazioni sono pari a 11.996 tonnellate. Così è intervenuto a margine della Sagra della Melanzana, tenutasi a Santa Maria la Carità, **Rosario Lopa**, Rappresentante della Consulta Nazionale dell'Agricoltura Turismo Agroalimentare, componente del Dipartimento Nazionale Agroalimentare Ambiente Turismo del MNS, già Delegato del settore Agricolo per la Provincia di Napoli.

Oggi dobbiamo interessare il prodotto melanzana della provincia di Napoli, da un processo di valorizzazione da parte di operatori turistici, agricoltori ed enti istituzionali per promuovere la qualità del prodotto e le sue capacità gastronomiche nella ristorazione del territorio partenopeo. Tradizionalmente molto diffusa, e strettamente associata alle tipiche ricette in uso presso le famiglie di Napoli e provincia, la *Melanzana Cima di Viola* è un ecotipo locale che presenta bacche di forma allungata, con buccia di colore verde scuro, molto lucida. Adatta al consumo fresco e prediletta per la sua polpa tenera, dal sapore particolarmente dolce e con esigua presenza di semi, forma l'ingrediente base di numerosi piatti prelibati, come le melanzane indorate e fritte, a funghetti con pomodorino del piennolo o con mozzarella di bufala in salsa di pomodoro San Marzano.

Questa caratteristica melanzana, oggi fortemente riscoperta, viene prodotta soprattutto nell'agro Acerrano-Nolano e Sarnese-Nocerino, e la sua coltivazione è sempre stata legata alla facilità di lavorazione dei terreni e alla disponibilità di acqua. Per tradizione le bacche venivano raccolte due volte, la prima tra la fine di giugno e gli inizi di luglio e la seconda verso settembre-ottobre, con una produzione più pregiata.

Attualmente invece la raccolta della *Melanzana Cima di Viola* si svolge da maggio a tutto dicembre. Merita un cenno la *Melanzana Napoletana*, simile nell'aspetto esteriore e nelle tecniche di coltivazione alla *Cima di Viola*, che viene raccolta a fine settembre a tutto novembre e rappresenta un'eccellente melanzana da serbo, grazie ai pochi semi, alla consistenza della polpa e alla scarsa decolorazione del prodotto conservato. Anche in questo caso si tratta di un tipico ortaggio profondamente radicato nelle tradizioni contadine dell'autoconsumo e che occupava un posto di rilievo nella dispensa delle famiglie del Napoletano.

Tradizionalmente la maggior parte delle bacche venivano sbucciate, affettate, passate in salamoia, sbollentate in acqua e aceto di vino bianco, strizzate e conservate sott'olio (con aglio, origano e patella – peperone piccante) per l'intero anno. Attualmente le Melanzane Napoletane continuano ad essere utilizzate per la preparazione domestica dei sottoli o sottaceti, magari gustate a provolone piccante, a costatela di maiale arrosto o in versione "merenda del cafone" (cozzo di pane con melanzane sottolio).