



ATTENTI AL FRUTTO NERO

Nociva, dannosa, perfino causa di follia: per secoli la melanzana in Italia è stata vista con diffidenza e tenuta alla larga dalle cucine. Fino al riscatto moderno e al suo primato nella dieta mediterranea

DI GIOVANNA FROSINI E MONICA ALBA
CARTINA MONICA ALBA



La vicenda della melanzana è tutta racchiusa nella storia della parola che la designa. Secondo le ipotesi più accreditate il suo nome deriva dall'incrocio tra l'arabo *bādingiān* e *mela* oppure dal greco bizantino *melintzāna* (da *mélas*, «nero», in riferimento al colore scuro della buccia). Ma c'è anche un'interpretazione popolare, dal latino *mala* (mela, frutto) e *insana*, che rivela un'accoglienza iniziale tutt'altro che benevola. Portata in Europa nel Medioevo dagli Arabi attraverso la Sicilia e la Spagna, il frutto della *Solanum melongena* trova in Occidente vistose resistenze, tanto che nei ricettari medievali della nostra Penisola non ce n'è quasi traccia, perché era considerata nociva, capace persino di portare alla follia. È quanto emerge nel *Novellino*, raccolta fiorentina di novelle della fine del XIII secolo, in cui, in riferimento al *pet(r)onciano* (variante toscana e più antica di *melanzana*), si legge: «Maestro Taddeo, leggendo a' suoi scolari in medicina, trovò che, chi continuo mangiasse nove dì di petronciani, che diverrebbe matto; e provavalo secondo fisica».

AMORE O SDEGNO?

Nel Nord Europa la melanzana è a lungo considerata una pianta ornamentale, e in Francia è addirittura ridenominata *pomo d'amore*; in Italia viene utilizzata

in cucina solo a partire dal Cinquecento: lo dimostrano le risultanze di AtLiTeG, in cui la voce compare per la prima volta nel cosiddetto *Cuoco Napoletano* (manoscritto della fine del XV secolo), nella forma plurale *marignani*. Che a quel tempo l'ortaggio non fosse ancora totalmente riabilitato lo testimoniano i due più importanti trattati del Rinascimento: i *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo e l'*Opera* di Bartolomeo Scappi. Nel primo, accanto alla forma *mollegnane* troviamo *pome di sdegno*; nel secondo, accanto a *molignana* ancora *pomo sdegnoso*. Parallelamente alle controindicazioni di carattere medico (come ebbe a scrivere Castore Durante nel suo *Herbario Nuovo*, l'uso smodato dell'ortaggio avrebbe arrecato «humori malinconici, oppilazioni, cancri, lepra, dolor di testa»), sembra farsi strada l'idea della melanzana come cibo volgare, adatto alle mense popolari se non plebee. A ciò va aggiunto che, se per tutta l'età moderna la melanzana acquisisce nella cultura alimentare cristiana uno spazio limitato, essa occupa un posto d'onore in quella ebraica, sulla quale un tempo ricadeva un giudizio tutt'altro che positivo. Anche in questo caso, bisogna attendere la *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (1891) per avere maggiore chiarezza. Nella ricetta dei *petonciani*, variante preferita da Artusi in ossequio al modello fiorentino di lingua, si legge: «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». Una strada lunga e faticosa, dunque, quella della melanzana, che oggi, a dispetto di ogni pregiudizio, è una regina della dieta mediterranea. ■

CHE COSA È ATLITeG L'*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* è un progetto finanziato dal ministero dell'Università e Ricerca. Si esprimerà in una banca-dati testuale, un Vocabolario digitale e un Atlante, che riporterà su webGIS la distribuzione geografica e storica dei dati ricavati dai testi. La cartina mostra la distribuzione e le frequenze, in base alle risultanze del corpus di AtLiTeG, dei due tipi lessicali *melanzana* e *petonciano*, ben differenziati rispetto alla assenza/presenza in Toscana.



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

Monica Alba insegna Linguistica italiana all'Università di Urbino «Carlo Bo». Studia la lingua del cibo, con particolare attenzione ad Artusi e al suo ambiente; ha ricostruito la storia della *Scienza in cucina*.