



# LE MELANZANE

## Qualche curiosità sulle melanzane?

L'idea di utilizzare le melanzane per creare un tortino delizioso è nata per imitare la moussaka medioorientale, pasticcio di melanzane, carne tritata, patate, besciamella e spezie. In origine, comunque, gli ingredienti principali erano solo melanzane e pecorino: sono stati i napoletani a unire poi la mozzarella, tocco speciale che ha reso il piatto simile a quello che oggi conosciamo.

Non si sa molto, invece, dell'aggiunta del parmigiano grattugiato, ma quel che è certo è che la prima testimonianza scritta risale al 1733 e si trova ne **Il cuoco galante** di Vincenzo Corrado, che al tempo serviva le più importanti famiglie nobiliari di Napoli, e che cita una ricetta simile a base di zucchine fritte nello strutto, condite con parmigiano e burro e infine passate in forno.

Un secolo dopo è Ippolito Cavalcanti a parlarne nel suo **Cucina casarnola co la lengua napolitana**, in cui scrive: *“E farai friggere le melanzane e poi le disporrai in una teglia a strato a strato con il formaggio, basilico e brodo di stufato o con salsa di pomodoro e coperte le farai stufare”*.